Kreisbibliothek Regensburg

Philos. Hortum

993

Staatliche Bibliothek Regensburg

Der Thee
und
seine Stellvertreter,

von

Karl Arnold Kortum,
der Arzneikunde Doktor und Bergarzt zu Bochum.

Natura divitias quibus contenta est, parabiles habet.
Cicero de Finib.

Duisburg und Essen,
bei Bädeker und Kürzel, Universitätsbuchhändlern.
1811.

1933/7049

Staatl. Bibliothek
Regensburg

Kreisbibliothek Regensburg

Seinen Freunden,
dem Herrn
Doct. medic. J. C. D. Flügel,
und
dem Herrn
Apotheker P. W. L. Döring
in Bochum,

zum Beweise seiner Hochachtung und Liebe
geweihet

vom Verfasser.

Vorrede.

Der Beifall, welchen meine im vorigen Jahre herausgegebene Schrift: „Der Kaffee und seine Stellvertreter," und besonders das darin bekannt gemachte neue Surrogat des Kaffee's *) erhalten hat, welches nunmehr schon in vielen Gegenden Deutschlands eingeführt ist und getrunken wird, bestimmt mich, mit einer ähnlichen Schrift über den Thee hervorzutreten und besonders ein neues Surrogat desselben anzugeben, welches alle bisher bekannten, nicht nur an Wohlfeilheit, sondern auch, wenn man genau nach meiner Vorschrift verfährt, an Güte übertrift. Niemand wird es verabreden,

*) Die kleinen Pferde, oder Wiefelbohnen.

daß es überhaupt verdienstlich sey, wegen der Theurung des Kaffee's und Thee's und der großen Geldverschwendung darin, den Gebrauch der warmen Getränke, welcher wohl schwerlich ganz abgeschafft werden kann, weil wir zu sehr daran gewöhnt sind, wenigstens dadurch einzuschränken und wohlfeiler zu machen, daß man statt jener ausländischen kostbaren Produkte, einheimische einführe, welche weniger kosten, ja sogar größtentheils gesunder sind, als jene.

Die gegenwärtige Schrift ist zu jener Schrift über den Kaffee ein, wie ich hoffe, ganz passendes Gegenstück und sie kann zugleich wegen der §. 25 bis §. 40 benannten Gesundheitskräuter, unter welchen mehrere würksame Hausmittel sich befinden, zu einem Noth- und Hülfsbüchlein für manche kränkliche Personen dienen.

Mehr habe ich in dieser Vorrede nicht zu sagen.

Bochum, 1811.

K. A. Kortum.

Der
Thee und seine Stellvertreter.

§. 1.

So unentbehrlich unserm Körper auch die Nahrungsmittel überhaupt sind, weil ohne dieselben seine flüssigen Theile bald in Fäulniß gerathen, die festen aber vertrocknen und abgenutzt würden, folglich Gesundheit und Leben endlich aufhören müßten; so ist es doch gewiß, daß durch verkehrten und unmäßigen Gebrauch des Essens und Trinkens ebenfalls die Gesundheit, früh oder spät, zerrüttet werde. Dieses gilt besonders vom Getränk. Weil die Feuchtigkeiten, welche wir täglich und beständig durch Ausdünstung und andere Wege verlieren, einer Ersetzung bedürfen, um die natürlichen Säfte gehörig flüssig und die Fasern geschmeidig zu erhalten, damit die Organe in

ihren bestimmten Funktionen nicht gestört werden, so ist zwar das Getränk nothwendig; indessen ist doch vieles eigentliches Trinken zur Erreichung dieses Zwecks nicht durchaus erforderlich, sondern vielmehr zur Erhaltung der Gesundheit, wenn auch nicht gar schädlich, doch wenigstens überflüssig. Denn die meisten, ja fast alle Speisen, welche wir genießen, enthalten so viele wässerichte Bestandtheile, daß die Natur die bedürfenden Feuchtigkeiten schon darin findet und in sich selbst sattsam erzeuget und verarbeitet; folglich keines großen Zuflusses anderer besonderer feuchten Mittel bedarf. Keine einzige Speise wird den Namen eines Ernährungsmittels verdienen, wenn sie durchaus trocken und unauflösbar ist; denn sie würde alsdann nicht in einen flüssigen Nahrungssaft verwandelt werden können. Wenn nicht besondere Umstände es erfordern, so bleibt also das häufige und öftere Trinken an sich selbst unnöthig. Die Erfahrung lehret es auch, daß die in einiger Menge genossene Getränke fast immer durch Schweiß und Urin bald wieder weggehen und daß dieselben durch diese schnelle Absonderung und Wegführung aus dem Körper, von der Natur selbst als überflüßig anerkannt und behandelt werden. Einige ethiopische Völker, besonders die sogenannten Ichtyophagen, waren schon im Alterthume als Menschen bekannt, welche nur selten, etwa über den fünften Tag einmal, zu trinken pflegten, ob-

gleich alsdann in ungeheurer Menge. Ja, nach des Agatharchides Bericht, tranken einige von ihnen gar nicht, sondern lebten nur vom Genuß roher Fische, woher sie auch den Namen der Ichtyophager, das heißt: Fischfresser, bekamen *). Von den Raubvögeln, welche sich vom Fleische und Blute ihrer Beute nähren, hat schon Aristoteles bemerkt und ein neuerer Schriftsteller Schneider es bestätigt, daß sie niemals tranken **). Bekannt ist es auch, daß die Kameele und Dromedare, deren man sich vorzüglich in Asien und Egypten als Lastthiere bedient, wohl 14 Tage und länger bei schlechtem Futter, ohne Trinken ausdauern; wenn sie aber einmal trinken, so nehmen sie eine gute Menge Wassers zu sich, denn es sind in ihrem Magen mehrere Höhlungen oder Säcke, in welchen sie das Wasser gleichsam als in einer Vorrathskammer aufbehalten können. Wenn die Reisenden in den Sandwüsten Mangel an Wasser haben, so pflegen sie in diesem Nothfall eines dieser Lastthiere abzuschlachten, um mit der in diesen Höhlungen befindlichen Feuchtigkeit sich den dringendsten Durst zu stillen.

---

*) S. allgemeine Welthist. 16. Th. IV. B. 78 Hauptst. §. 239.

**) S. Sprengels Versuch einer pragm. Geschichte der Arzneikunde. 1r Th. 4r Abschn. §. 44.

§. 2.

So viel ist gewiß, daß das meiste Trinken mehr aus Gewohnheit, als aus wahrem Bedürfniß geschieht. Der gemeine Mann und alle diejenigen Völker, denen der Luxus unbekannt ist, und welche sich in Ermangelung anderer Getränke mit dem bloßen Wasser behelfen müssen, trinken durchaus weniger, als die Reichen und solche, welche edlere und wohlschmeckendere Getränke kennen und bezahlen können. Auch in neuern Zeiten, seitdem die verschiedene vorher unbekannt gewesene Getränke in Gebrauch gekommen sind, wird sicherlich mehr und häufiger getrunken, als ehemals. Unsere Vorfahren, welche in den beiden vorletzten Jahrhunderten lebten, tranken fast nichts, sondern sie aßen ihre Morgensuppe mit Löffeln, welche ihnen auch mehr und bessere Nahrung gab, als uns unser Kaffee und Thee giebt, und wenn sie ausser der Zeit Durst hatten, so tranken sie Wasser, oder höchstens ein wenig Bier, selten ein Glas Wein. Die alten Deutschen standen zwar seit Tacitus Zeiten als starke Trinker im Ruf, allein sie schweiften hierin nur bei ihren feierlichen Zechgelagen und Schmäusen aus, lebten ausser diesen mäßig und blieben dabei gesund und stark. Die in neuern Zeiten bei uns aufgekommenen Getränke können wir also zur Erhaltung des Körpers gar wohl entbehren. Sie werden aber nicht sowohl zur Stillung des Durstes, als vielmehr zum

Wohlgeschmack getrunken und weil sie uns die Gewohnheit nunmehr unentbehrlich gemacht hat, ohne Rucksicht, ob sie gesund sind oder nicht. Denn es ist überhaupt das viele Trinken, wie gesagt, nicht allein überflüssig zu unserer Erhaltung, sondern es ist auch würklich dem Körper schädlich. Es stört die Verdauung, indem es den natürlichen Magensaft, welcher zur Auflösung der im Magen befindlichen Speisen bestimmt ist, zu sehr verdünnet und unthätig macht, folglich die Bereitung eines guten und kräftigen Nahrungssaftes hindert. Es verdünnet auch das Blut und die übrigen natürlichen und nützlichen Säfte des Körpers zu sehr, und erschlafft die Organe, giebt zugleich zu widernatürlichen wässerichten Anhäufungen im Körper Gelegenheit, besonders wenn sich die Natur nicht durch vermehrte Ausleerungen des Urins und Schweisses von dieser feuchten Last befreit. Wenn man, besonders nach vorher sehr erhitztem Körper, schnell und zu begierig kalt trinkt; so entstehen davon oft plötzliche, ja nicht selten tödliche Krankheiten mancher Art.

§. 3.

Das letztere ist nun zwar nicht der Fall beim warmen Trinken, aber dieses ist doch, wenn es zu häufig und oft geschieht, in anderer Rücksicht eben so nachtheilig, ja noch nachtheiliger für die Gesund-

heit, als das mäßige kalte Trinken. Warme Getränke schwächen die Verdauung noch ungleich mehr als dieses; sie verderben den Magen merklich und mindern die Lust zum Essen. Bekanntlich macht laulichtes Wasser, wenn es in einiger Menge getrunken wird, eine Neigung zum Erbrechen. Bei fortgesetztem Gebrauche wird dadurch der ganze Körper auch noch ärger als durch den Gebrauch kalter Getränke erschlafft. Die warmen Getränke, besonders der Thee und Kaffee, reizen auch weit mehr als jene zum Trinken und werden endlich zum absoluten Bedürfniß. Die Erfahrung zeigt es, daß manche Kaffee- und Thee-Schwestern eine unglaubliche Menge dieses Getränks einschlürfen können und solches sogar mehrmals im Tage. Da nun ferner die warmen Getränke eine temporelle Erhitzung erregen und die Ausdünstung zu sehr befördern, so schwächen sie auch, dieser Ursache wegen, den ganzen Körper. Nicht zu gedenken, daß ein solcher schnell erwärmter und schwitzender Körper, wenn er bald darauf der kalten Luft ausgesetzt wird, wegen zu plötzlicher Zusammenziehung der Schweißlöcher allerlei katarrhalische und andere Krankheiten verursachen musse. Ein Magen, welcher zu sehr und beständig mit Getränken, besonders mit warmen oder laulichten, überladen wird, kann auch zuletzt gar keine harte Kost mehr vertragen und jeder Bissen erregt Blähungen, Beängstigung, Magenschmerzen, Erbre-

chen und andre Uebel. Das viele heiße Trinken greift auch die Häute des innern Mundes, Schlundes und Magens so sehr an, daß sie gleichsam halb gekocht und mürbe werden und mehrmals entstehen davon Geschwüre und Exkoriationen in diesen Theilen. Selbst die Zähne werden durch vieles heißes Trinken verdorben und das Zahnfleisch wird zu sehr erweicht; die Mundfäule ist davon die Folge, so wie auch das zu frühe Ausfallen der Zähne. Andre Uebel, welche aus der von zu vielem warmen Trinken entstandenen Verdünnung des Bluts und Anhäufung der wässerichten Theile in den Höhlen und der Fetthaut des Körpers, so wie von der erfolgenden Erschlaffung der Urinwege und der Geburtstheile, besonders beim weiblichen Geschlechte, welches daher dem weißen Flusse so sehr unterworfen wird, entstehen, übergehe ich.

§. 4.

Daß warmes Trinken überhaupt unnatürlich und kaltes Trinken demselben vorzuziehen sey, kann man schon daher schließen, weil der eigentliche Durst immer besser mit kaltem als warmem Getränke gestillt werden kann, und weil fast alle Völker der Erde von jeher sich kalter Getränke in ihrer Lebensordnung bedient haben. Wenn sie etwa warm tranken, so geschah solches nicht sowohl des Durstes wegen, sondern

in arzneilicher Hinsicht in Krankheiten, oder bei etwa gar zu heftiger äusserlicher Kälte, um sich zu erwärmen. Wenn sie auch dünne warme Brühen von Fleisch, Mehlspeisen, Früchten, oder dergleichen genossen, so genossen sie solche viel mehr als Nahrungsmittel für den Hunger, als daß sie damit den Durst zu stillen die Absicht gehabt hätten. Daß sie eigentliche warme Kräuterbrühen als diätetische Mittel für den Durst getrunken hätten, davon findet sich, so viel ich weiß, in der Geschichte nichts. Nur die Aerzte verordneten solche in Krankheiten als Heilungsmittel, ja die Kuren der ältesten Aerzte geschahen fast alle, oder doch am meisten, mit Kräuteraufgüssen und Abkochungen vegetabilischer Produkte, welche aber auch größtentheils kalt genommen werden mußten, außer wenn etwa der Schweiß befördert, oder eine Auflösung stockender Säfte bewirkt werden sollte. Aus dem Thierreiche kannten sie nur wenige, und aus dem Mineralreiche fast gar keine Arzneien; die letzteren kamen erst in nachherigen Zeiten in medizinischen Gebrauch. In Europa wuste man wenigstens vor ein paar Jahrhunderten schier gar nichts von warmen diätetischen Getränken. Erst als Handel und Gewerbe sich ausbreiteten und Reisen in fremde Länder zur Erweiterung der Natur- und Menschenkenntniß gethan wurden, fand man, daß vorzüglich bei zwei Nationen gewisse warme Getränke im Gebrauche waren,

nemlich bei den Arabern der Kaffee, und bei den Sinesen und ihren Nachbaren den Japanesen der Thee. Von diesen Völkern nahm man die Mode des warmen Trinkens in Europa an und weil alles Neue vorzüglich zur Nachahmung reizet, auch die neuentdeckten Getränke nicht übel schmeckten, so fanden solche bald einen so großen Beifall, daß sie nach und nach allgemein und gleichsam als neue Artikel in die Lebensordnung und Haushaltung aufgenommen wurden, um so viel mehr, da es diesen fremden Getränken gleich nach ihrer Bekanntwerdung nicht an Lobrednern gefehlt hat. Seitdem leben wir nun, wie der berühmte Krüger *) scherzend sagt: des Vormittags wie Heiden und des Nachmittags wie Türken, indem wir früh den Trank der heidnischen Sinesen, nemlich Thee, und Nachmittags den Trank der Türken, nemlich Kaffee, genießen.

§. 5.

Das Theegetränk stammt, wie ich schon gesagt habe, aus Sina oder China und Japan her, woselbst die Theepflanze in solcher Hochachtung ist, daß man derselben einen mirakulösen und fast göttlichen Ursprung zuschreibt. Kämpfer **) berichtet uns, daß,

---

*) S. dessen Gedanken vom Kaffee, Thee 2c.

**) Amoenitates exoticae. Fascic. III. §. II.

nach der fabelhaften Sage der Sinesen Darma, der dritte Sohn des Indischen Königs Rosjuwo, ein großer Heiliger, um das Jahr 519 nach Christi Geburt, nach China gekommen sey, um daselbst die Erkenntniß des wahren Gottes zu lehren und die Religion, welche zur Seligkeit führet, auszubreiten. Er habe, um nicht allein durch seine Lehren, sondern auch durch sein Beispiel nützlich zu werden, unter dem freien Himmel sein Leben geführet und durch Kasteyung seines Leibes und Bezähmung der Leidenschaften, sich bemüht, der göttlichen Gnade fähig zu seyn, nichts als Laub und Blätter gegessen; dabei in ununterbrochener Betrachtung der göttlichen Dinge Tag und Nacht zugebracht und allem Schlafe, so wie aller körperlichen Bequemlichkeit und Ruhe entsagt. Nach vieljährigem Fasten und Wachen, sey er so abgemattet worden, daß er endlich einmal in tiefen Schlaf gefallen. Als er aufgewachet, habe er über die Verletzung seines Gelübdes eine große Reue bezeuget, und damit ihm solches hinführo nicht wieder geschehen könne, habe er sich an beiden Augen die Augenlieder, als die Werkzeuge seiner Sünde, abgeschnitten und solche im heiligen Eifer auf die Erde geworfen. Des andern Tages habe er gefunden, daß aus den abgeschnittenen Augenliedern kleine Stauden hervorgewachsen wären, nemlich die Theestauden. Der heilige Darma habe sich durch den Genuß der Blätter

der derselben wunderbar geheilt und gestärkt befunden und die Geschichte dieses Wunders seinen Schülern und Anhängern mitgetheilt. Dieses ist die Ursache, warum die Sinesen dem Thee eine den Schlaf vertreibende Kraft zuschreiben. Höchst wahrscheinlich aber ist es, daß man eben dieser Kraft wegen jene Fabel ersonnen habe und daß davon allenfalls nichts weiter wahr sey, als daß einer ihrer Volkslehrer oder Aerzte, Namens Darma, die Theepflanze und ihre reizende Würkung durch ein Ohngefähr zuerst entdeckt und in Gebrauch gebracht habe. Die Geschichte lehret, daß solches mit mehr andern diätetischen und medizinischen Mitteln der Fall gewesen sey, namentlich auch mit dem Kaffee, dessen schlafvertreibende Würkung der arabische Scheik Siadeli zuerst von einem Ziegenhirten erfahren, welcher beobachtet hatte, daß seine Ziegen von dem Genuß des Kaffeegewächses ausserordentlich munter wurden und den Schlaf verlohren.

§. 6.

Weil die sinesische Zeitrechnung höchst ungewiß und fabelhaft ist, so läßt sich die Zeit der Erfindung des Thee's mit Gewißheit nicht bestimmen. Wenigstens scheint es, daß in den ältesten Zeiten der Thee in Sina nicht bekannt gewesen sey. Denn da die Sineser für alle Sachen, besonders für solche, welche interessant sind, ein eigenes Schriftzeichen haben, so

findet sich doch in ihren alten Büchern keine Figur, welche den Thee bezeichnet; sondern sie haben dazu erst in neuern Zeiten eine erfunden und zwar wird diese Schriftfigur durch das Zeichen der Augenbraunen des Darma ausgedrückt. Simon Pauli *) glaubt, daß der Thee erst um das Jahr 1644 von den Tataren, welche sich des Reichs bemächtigten, nach Sina gebracht und daselbst bekannt gemacht wäre. Allein dieses ist ein Irrthum; denn die Tataren, als Nachkommen der alten Scythen, lieben keine warme Getränke, sondern trinken blos Wasser, Milch und eine Art von Hirsendekokt, Paltracan genannt, auch wohl Branntewein von Pferdemilch bereitet. Es wächst auch der Theestrauch in der eigentlichen Tatarei nicht, ausser etwa in dem am nächsten an Sina gränzenden Theile. Der Thee ist auch ohnehin schon vor der Eroberung des Reichs durch die Tataren in Sina bekannt gewesen; denn die Jesuiten, welche zur Ausbreitung des Christenthums dahin gesandt wurden, fanden ihn schon im Anfange des siebenzehnten Jahrhunderts daselbst eingeführt und sind auch die ersten, welche seine vermeinte Tugenden bekannt gemacht haben **). Auch Bauhinus, ein Botaniker, ***) gedenkt

---

*) Im Traktat vom Tabak und Thee.

**) S. Kircher, in China illustrata.

***) in Pinace.

des Thees schon im Jahre 1623. Die Holländer waren die ersten, welche damit in Europa einen Handel trieben und nächstdem wurde er näher in England, Frankreich, Deutschland u. s. w. bekannt. Dieses geschah im Jahre 1666. Und weil einige Aerzte, besonders Bontekoe, Waldschmidt und König, seine Kräfte zur Erhaltung der Gesundheit so sehr rühmten, so wurde seitdem sein Gebrauch allgemein und hat sich bis zu unsern Tagen in seinem Werthe erhalten.

§. 7.

Das eigentliche Vaterland des Thees ist Sina und Japan. Hier wächset seine Staude überall wild; man hat aber auch, um eine größere Menge von ihm zu gewinnen, davon große und viele Pflanzungen angelegt, welche unter obrigkeitlicher Aufsicht stehen. In einigen benachbarten Provinzen, besonders in Siam, soll der Thee auch wild angetroffen werden; ja einige meinen sogar, daß die Sinesen seinen Gebrauch zuerst von den Siamesen erhalten hätten *). Da indessen eine Provinz vor der andern einen günstigern Boden zur Kultur des Thee's hat, so ist auch leicht zu denken, daß er nicht überall von gleicher Güte sey.

*) S. Salomons Beschreibung von China und Japan.

Die Provinz Nanking, besonders bei der Stadt Hoeicheu und Luchen, soll den besten Thee bringen *), nächstdem aber die Provinz Chincheau. Der meiste Thee soll bei der Hauptstadt Miaco wachsen. Man weiß noch bisher nicht, ob er auch in andern Weltgegenden wild wachse, indessen ist es doch wohl möglich. Man hat sich viele Mühe gegeben, den Theestrauch nach Europa zu bringen, aber entweder die Pflanzen verdarben auf der Reise, oder man fand, daß die Reisenden von den auf ihren eigenen Vortheil eifersüchtigen Sinesen die rechten Theepflanzen nicht erhalten hatten, sondern betrogen waren. Endlich glückte es doch dem großen Naturkundigen Linné im Jahre 1763, ein paar ächte junge Theepflanzen zu ererlangen und solche im Garten zu Upsala groß zu ziehen. Ein schwedischer Schiffshauptmann, Namens Ekebert, hatte dazu den Saamen in Sina selbst gesammelt und solchen kurz vor seiner Abreise von Sina in Töpfen in die Erde gelegt; diese waren dann unterweges zum Keimen gebracht **). Jetzt werden die Theesträuche in mehrern botanischen Gärten gezogen, vorzüglich in England, und der größte dieser Sträuche soll sich im königlichen Garten zu Kew befinden. Vielleicht wird die Theestaude nach und nach gemeiner; denn

*) S. Martini Martinii Atlas Sinensis. Imgleichen Nieuhofs Gesandtsch. an den Kaiser von China.

**) S. Linné Pflanzensystem. 4r Theil.

nach der Meinung der Sachverständigen würde sie in Europa überall gut gedeihen, wenn man sich deswegen Mühe gäbe, weil sie weder vorzüglichen Boden, noch große Wärme erfordert. Neuerdings hat man mit gutem Erfolge, wie versichert wird, den Versuch gemacht, auf Korsika den Theestrauch zu naturalisiren und dieses könnte in der Folge für den Theehandel interessant werden.

§. 8.

Bekanntlich besteht der Thee, welcher zu uns gebracht wird, aus trockenen zusammengeschrumpften Blättern, welche vom Theestrauch abgelesen worden. Sein Sinesischer Name ist: Cha, Chaa, Tsha, Tscha; der Japanische: Tsia, Tshia, Ten, Ta, Teh; in Cochinchina heißt man ihn Chè. Von diesen Benennungen stammen die Namen her, womit ihn andere Nationen bezeichnen. Die Russen nennen ihn Tchai; die Portugiesen Cha; die Engländer Tea; die Franzosen und Dänen The; die Pohlen, Italiäner und Spanier Te; die Holländer, Schweden und Deutschen Thee. Der botanische Name des Strauchs ist nach Linné Thea. Er unterscheidet davon 2 Sorten, nemlich Thea floribus hexapetalis oder Thea Bohea, und Thea floribus enneapetalis oder Thea viridis.

§. 9.

Das Gewächs, von welchem der Thee kommt, ist eine Staude, oder ein Strauch, welcher nach Verhältniß des Bodens und der Pflege bald niedriger, bald höher wächset. Sein Wachsthum geschieht langsam. Der Strauch hat nach der Linneischen Beschreibung, viele Zweige und zahlreiche Blätter. Das Holz ist hart und enthält nur wenig dünnes Mark. Die Rinde desselben ist unterwärts braun und oben grün. Die Blätter haben kurze Stiele und gleichen im Aeussern den sauern Kirschblättern, sie stehen wechselsweise gegen einander, sind steif, glatt, länglichtrund, vorne stumpfspitzig und am Rande sägenartig gezähnt. Im Herbste kommen in den Winkeln der Blätter einzelne Blumen auf kurzen Stielen hervor, von der Größe eines Zolls, wie kleine wilde Rosen, von hellröthlicher Farbe, mit einem fünf- oder sechsblätterigen Kelche, sechs weißen Blumenblättchen und vielen weißen Staubfäden. Die Frucht besteht aus einer oder zwei, meistens aus drei aneinander gewachsenen runden Kapseln oder Knöpfen von brauner Farbe. In jeder Kapsel ist eine kleine Nuß mit einem ölichten Kerne von widerlichem Geschmack, welcher bald ranzigt wird. Man trift diese kleinen Nüsse zuweilen unter dem Thee, welcher uns geschickt wird, an. Die Blume hat einen schwachen Geruch; die grünen frischen Blätter haben gar keinen, oder einen nur äusserst

geringen, Geruch, aber einen ekelhaften zusammenziehenden Geschmack. Die Rinde des Strauchs ist bitter. Die Wurzel ist holzig, von schwarzer Farbe und unordentlich getheilt. Alle diese Kennzeichen befinden sich sowohl an der Thea Bohea, als an der Thea viridi; nur haben die Blumen der letztern Theesorte neun Blumenblättchen, wie solches Hill und Linné beobachtet haben, welcher letzterer einst ein ganzes Pfund solcher Blumen untersucht hat. Diesemnach ist wirklich die Pflanze der Thea Bohea oder des Theebuh, von der Pflanze der Thea viridi oder des grünen Thee's einigermaßen verschieden.

§. 10.

Der Theebuh kommt meistens aus der Provinz Fo-kien, der grüne Thee aber aus der Provinz Kiang si *). Nach Linné's Behauptung soll der Theebuh sowohl in Sina, als in Japan, der grüne Thee aber bloß in Sina wachsen **). Der Theestrauch ist perennirend und übersteigt selten eine Mannshöhe. Er gedeihet auf steinigem Boden und unter einem gemäßigten Himmelsstriche besser, als in einem lo-

---

*) S. Hildts Magazin der Handels- und Gewerbkunde. Erstes Jahrgang. April 1803.

**) Siehe auch Schlegels und Wieglebs deutsches Apothekerbuch. 1r Theil.

ckern Grunde und heißen Klima. Er wächst, wie oben gesagt ist, zwar wild, an Hügeln und Ufern der Bäche, wie auch an den Rändern der Aecker; allein man bepflanzt damit auch, besonders in Sina, große Distrikte. Die Fortpflanzung geschieht durch die Saamenkörner, welche in die Erde gelegt werden, und zwar nicht zu nahe an einander, damit jeder Strauch einzeln stehen möge. Erst dann, wenn der Strauch drei Jahre alt ist, wird er zur Theelese benutzt. Im siebenten Jahre hat er den höchsten Wachsthum erreicht und wird kahl; man schneidet ihn deswegen nahe an der Wurzel ab, da er alsdann neue Schößlinge mit einer großen Menge von Blättern hervorbringt. Nach zehn Jahren stirbt der Strauch völlig ab.

§. 11.

Die Blätterlese oder das Abpflücken der Blätter geschieht im Frühjahre auf eine feierliche Weise, gewöhnlich zu drei verschiedenen Malen. Nemlich am Ende des Februars, am Ende des Märzes und im April. Es wird dabei die größte Reinlichkeit und Vorsicht beobachtet. Blatt für Blatt wird von den Stielen abgebrochen. Wer darin geübt ist, kann wohl 10 bis 12 Pfund täglich ablesen. Im Februar hat der Strauch nur wenige zarte Blätter und zum Theil noch unentfaltete Blätterknospen. Im März sind die

Blätter schon häufiger und ganz entfaltet, obgleich noch ziemlich zart. Im April und im folgenden Monate sind sie ganz ausgewachsen, härter und stärker. Die Blätter von der ersten Lese sind die edelsten und wegen der wenigen Ergiebigkeit die theuersten; sie werden auch nur für die Vornehmen und Reichen bestimmt. Man heißt diesen Thee Fiki tsjaa, das ist: Mahl- oder Pulverthee, weil er, meist zu Staub gemahlen, getrunken wird; auch nennt man ihn wohl von den Oertern, wo er wegen des bessern Bodens vorzüglich gesammelt wird, Udsi tsjaa und Tacke sacki tsjaa. Dieser ist der eigentliche Kaiserthee oder Blumenthee. Es sind größtentheils nur Knospen, am Gefühl etwas klebericht, wie gewöhnlich die ersten Knospen mehrerer Bäume und Stauden im Frühjahr sind. Sie bleiben meistens im Lande, kommen eigentlich nicht in den Handel, sondern werden als eine Seltenheit geschätzet *). Die Blätter von

*) Ich erhielt einstens von einem Freunde eine kleine Quantität des ächten Kaiserthee's, welchen er unmittelbar aus Sina mitgebracht hatte. Er war von bläulicht-grüner Farbe in runden Klümpchen, von der Größe einer Haselnuß, zusammengeschrumpft, welche sich bei dem Aufguß des heißen Wassers gleich voneinander thaten und einen zarten Büschel von kleinen Blättern bildeten, welche etwas schleimicht oder gummiartig waren. Die Brühe war blaß, der Geschmack höchst angenehm und der

der zweiten Lese werden nach ihrer Abflückung wieder vorgenommen und die zartesten von den größern abgesondert. Jene sind den Blättern von der ersten Sammlung an Güte fast ähnlich, jedoch nicht ganz so knospenartig. Sie sind es, welche eigentlich denjenigen Thee geben, der unter dem Namen des Kaiserthee's nach Europa in den Handel gegeben wird. Der Thee von der zweiten Lese, welchen man gewöhnlich Sineser-Thee bei uns heißet, wird von den Sinesen Too tsjaa genannt; sie machen davon, ausser jener Absonderung, noch 2 bis 3 nähere Absonderungen, nach Maasgabe der Zartheit der Blätter, und richten darnach den Preis beim Handel ein. Die Blätter der dritten Lese, wovon auch ein Theil aus dem Lande geführt wird, sind die schlechtesten. Sie heißen diesen Thee Ban tsjaa. Er ist in Sina und Japan nur das Getränk für den gemeinen Mann und die ärmere Volksklasse. Die dicksten und härtesten Blätter, welche im Sommer sich an den Sträuchen befinden und zum Getränk zu grob sind, werden von den Sinesen gebraucht, um die Seide braun zu färben, und sie führen solche zu diesem Behuf auch wohl

---

Geruch sehr aromatisch, gleichsam aus allerlei Gewürzen zusammengesetzt, jedoch meist Muskatenblüthen-artig. Ich muß glauben, daß er dennoch erkünstelt war.

nach andern Ländern, besonders nach Ostindien. Die Theelese und Zubereitung der Blätter für den Kaiser geschieht unter der Direktion eines vornehmen Hofbedienten, welcher den Titel des Hoftheemeisters hat. Der Ort, wo vorzüglich der Thee für den Kaiser gebaut und gesammelt wird, ist nicht weit von der Hauptstadt Meaco bei Udsi, an und auf einem angenehmen Berge dieses Namens, wo das Klima dem Theewuchs besonders günstig ist. Er ist mit einem Graben umgeben, um Thieren und Menschen den Zugang zu verwehren. Die Sträuche sind gleichsam Alleen⸗mäßig gepflanzt, zum Theil auch umzäunt. Die Wege darin werden, so wie die Sträuche selbst, täglich gereinigt und von Hütern bewacht. Wenn die Lesezeit herannaht, so müssen sich die Leser zwei oder drei Wochen lang vom Essen der Fische und aller unsaubern Speise enthalten, damit ihr Athem die Blätter beim Ablesen nicht verpeste oder ihnen einen fremden Geruch mittheile. Sie müssen während dem Lesen selbst, täglich zwei⸗ bis dreimal, den ganzen Körper waschen oder sich baden und beim Ablesen die Blätter nicht mit bloßen Händen anrühren, sondern Handschuhe anziehen. Die zubereiteten Blätter werden nachher in papierne Beutel gethan, diese aber in porzellainene Töpfe gelegt, rund umher mit gemeinem Thee umgeben und unter einer starken militärischen Bedeckung an den Kaiser geschickt. Selbst in Sina

und Japan werden sie in sehr großem Werthe gehalten. Kämpfer, welcher sich vor allen andern um die Beschreibung des Thee's verdient gemacht hat und dessen Nachrichten alle neuere Schriftsteller über den Thee zum Grunde legen, erzählt *): daß am kaiserlichen Hofe, woselbst er sich damals aufhielte, ihm ein Theebedienter den Thee mit diesen Worten überreicht habe: „Genieße begierig und mit Appetit, denn eine „einzige Schaale kostet ein Izibo." Diese Münze macht nach dem Werthe fünf Viertel eines Dukatens unsers Geldes aus. Uebrigens ist noch zu merken, daß die eigentlichen Blumen des Theebaums nicht gesammelt noch gebraucht werden, wie man irrig glaubt; sondern der Name des Blumenthee's kommt nur den Blätterknospen von der ersten Sammlung zu, wie schon oben gesagt ist.

§. 12.

Wenn die Blätter abgelesen sind, so werden sie getrocknet. In Japan geschieht dieses Trocknen ohne alle vorherige Zubereitung; in Sina aber werden die grünen Blätter vorher eine halbe Minute lang in kochendes Wasser gethan, um ihnen die schädliche narkotische Eigenschaft zu benehmen. Das Trocknen geschieht schnell auf heißen eisernen Platten, unter be-

*) Amoenitat. exotic. fasc. III. §. VI.

ständigem Umkehren, damit sie nicht verbrennen oder schwarz werden. Die noch heißen, fast trocknen Blätter werden alsdann mit den Händen gerollt, damit sie sich kräuseln. Es sind dazu besondere öffentliche Röst- oder Trocknungshäuser vorhanden, worin jeder seine geerndeten Theeblätter zubereiten läßt. Beim Trocknen oder Rösten muß aller Rauch sorgfältig vermieden werden, weil sonst davon der Thee seinen guten Geschmack verliert und einen übeln Geruch erhält. Das Rösten und Rollen wird so lange wiederholt, bis der Thee völlig trocken ist. Die Platten werden vor jedesmaliger Röstung reine abgeputzt. Die Japanesen rollen die Blätter nur wenig und leicht, daher ist der japanische Thee nicht so kraus wie der sinesche. Statt dieser Zubereitung werden auch wohl die Blätter in Formen gepreßt, oder in kleine Kugeln gerollt; man nennt solche alsdann Theekuchen und Theekugeln*). Der vollkommen getrocknete Thee wird endlich in Papier geschlagen und entweder in großen Schachteln, welche mit dünnem Bley überzogen sind, oder in zinnernen Büchsen, oder auch irdenen oder porzellanenen Töpfen aufbewahrt. Die Kisten, worin er verpackt wird, sind auch mit Bley g füttert und mit Papier überklebt, damit er vor der Luft be-

---

*) S. Hilds Magazin des Handels und der Gewerbkunde. 1r Jahrgang. April. 1803.

wahrt werde und nicht verrauche. In solchen Kisten bringt man ihn nach Europa; zuweilen geschieht auch der Transport in Körben. Er wird möglichst vor Feuchtigkeit und der Nachbarschaft stark riechender anderer Waaren und Sachen gehütet, weil er sonst leicht verdirbt und auch fremde Gerüche annimmt.

§. 13.

Es giebt, wie schon bemerkt ist, zwei Hauptarten von Thee, nemlich: der Theebuh oder braune Thee und der grüne Thee. Man hat lange geglaubt, daß dieser Unterschied blos seinen Grund in zufälligen Ursachen, z. B. Klima, Alter, Auswahl der Blätter und Behandlung derselben beim Abpflücken, Trocknen und Aufbewahren u. s. w. habe, und beide Arten von einer und derselben Staude herkämen; aber es ist nun nach der oben §. 9. angeführten Linneischen Beobachtung und den Bemerkungen Anderer, ausgemacht, daß der Unterschied des braunen und grünen Thee's von der Verschiedenheit der Theestaude selbst herrühre. Jede Hauptart der Theestaude liefert, wie in §. 11. gesagt ist, Blätter, welche unter sich an Güte wieder verschieden sind, je nachdem solche von der ersten, zweiten oder dritten Lese herrühren; oder auch Klima und Boden der Kultur der Theestaude weniger oder mehr günstig sind; oder auch endlich je sorgfältiger die Trocknung und sonstige Zubereitung

geschieht. Denn selbst nach jeder gehaltenen Theelese sortirt man die feineren und gröberen Blätter. Daher kommen dann die so mannichfaltigen Theesorten im Handel vor. Die Sinesen sowohl als die Japanesen sind in dieser Auswahl der Blätter äusserst umständlich und pünktlich und geben jeder Untersorte einen eigenen Namen, welchen man im Handel beibehält; auch die Preise des Thee's richten sich darnach. Die Namen der drei Hauptsorten, welche von der Lesezeit selbst entstehen, sind oben §. 11. aus Kämpfer schon angeführt. Neumann *) giebt folgende im europäischen Handel vorkommende Theebuh-Sorten an:

1) Thee pecco, welchen die Holländer gryse Thee boey nennen.
2) Thee Congo.
3) Thee Cambo.
4) Thee Chaucon, welcher der beste und theuerste ist.
5) Gemeiner Theebouy. Er ist der schlechteste.

Vom grünen Thee benennt er drei Sorten:

1) Thee-bingh. Der ächte Kaiserthee.
2) Thee hyson. Eine mittlere Sorte an Güte, welchen die Holländer besten grünen Thee nennen.
3) Thee singlo. Der gemeine grüne Thee.

---

*) Medizinische Chymie. Ir Band. 152s Kap. § 7.

Vollständiger ist folgendes im Magazin des Handels und der Gewerbkunde v. Hildt *) befindliche Verzeichniß der Theesorten:

Theebuh = Sorten.

1) Sutschong, Soatschouen, Soatyang, Sutjann. Er ist angenehm und giebt ein grünes Wasser beim Aufguß.

2) Padre Sutschang oder Siaochong-scha. Er kommt in kleinen Büchsen oder Päckchen über Rußland zu uns und wird deswegen auch Karavanenthee genannt Seine Blätter sind nicht zusammengerollt. Er ist der kostbarste und theuerste und hat einen sehr lieblichen Geruch, weswegen man glauben muß, daß er mit aromatischen Stoffen angemacht sey.

3) Thee Compo, Campho, oder Soumlo. Diese Namen rühren von den Oertern her, wo er gezogen ist. Sein Aufguß sieht blaß aus, sein Geruch aber ist stark und veilchenartig.

4) Thee Congo oder Bongfo. Die Blätter sind fein, von mittlerer Größe, wahrscheinlich von der zweiten Lese, und färben das aufgegossene Wasser dunkel.

5) Lin-Kisam-Thee. Die Blätter sind schmal und hart, wahrscheinlich von der dritten Lese. Er ist

---

*) Erster Jahrgang. April 1808.

ein schlechter Thee. Zu seiner Verbesserung mischt man ihm andern bessern Thee bei.

6) Thee Becko, Beku, Bokho, Backho, Bekoe. Die Blätter sind weiß punktirt und es sind ihm kleine weiße Blumen beigemischt. Sein Geschmack ist angenehm.

7) Moji. Der gemeine Theebuh. Er riecht angenehm, hat mittelmäßig große Blätter und färbt das aufgegossene Wasser geschwinde dunkel. Die beste Sorte davon heißt Tao-Kayann, eine geringere Sorte: An-Kay und die gemeinste und schlechteste Sorte, welche gar nicht in den Handel kommt: Kuly-Thee.

Derjenige Thee, welcher in Kuchen oder Tafeln gepreßt zu uns kommt, ist ebenfalls eine Sorte des Theebuh.

Sorten des grünen Thee's.

1) Bing-bing. Der Kaiserthee. Er besteht aus großen lockergerollten Blättern, von lichtgrüner Farbe. Der Geruch ist nicht sehr stark, aber angenehm. Man nennt ihn auch Blumenthee, obgleich (wie oben schon bemerkt ist) mit Unrecht, denn die eigentlichen Blumen werden nicht getrunken.

2) Heysan-Thee, Hysan, Heytian, Huy-Kiong, Hayson. Seine Blätter sind blaulicht-grün und festgerollt.

3) Heysan-utschin. Er ist wie der vorige, jedoch sind die Blätter schmäler und kürzer.

4) Go-bee. Er hat lange und schmale Blätter.

5) Singlo oder Songlo und

6) Lun-gan, haben ihre Namen von den Orten, wo sie gezogen worden.

7) Tio-Te sind kleine Kugeln oder Pillen von Theepulver. Das Pulver selbst kommt unter dem Namen von Schießpulverthee in den Handel.

So sehr vervielfältigt auch die Namen der Theesorten sind, so hat doch der Thee, welcher durch den Handel der Russen zu Lande zu uns kommt, oder der Karavanenthee, wieder seine eigene Benennungen, unter welchen er bei uns bekannt wird. Z. B. Tschulan, guter grüner Thee; Ladsumey, bester Theebuh; Monicho-thee; Tairza-thee; Lonchowai-thee; Baichowoi-thee; Boy-thee; Ui-thee; Lun-gan-thee; Kirpitschnoitschai-thee. Letzterer ist der gepreßte Thee oder die Theetafeln.

In einer vor mir liegenden Pryscourante eines holländischen Theehändlers kommen folgende Namen von Theesorten vor, nebst den Preisen, wie solche unterm 5ten und 6ten Juni 1810 verkauft worden.

		Stuivers Banco.
Thee Boey	heele Kisten	29 — 30
Congo	kwart Kistjes	$46\frac{1}{2}$ — 52
	Bossen	45 — 50
Kempoey	kwart Kistjes	$48\frac{1}{2}$ — 52
	twaalfde dito	$50\frac{1}{2}$ — $52\frac{1}{4}$
Souchon	kwart Kistjes	49 — 57
	twalfde dito	$50\frac{1}{2}$ — 54
Padri Souchon	twaalfde Kistjes	$68\frac{1}{4}$
Pecco	kwart Kistjes	80 — $84\frac{1}{4}$
Songlo	kwart Kistjes	$50\frac{1}{2}$ — $52\frac{1}{4}$
Tonkay	kwart Kistjes	62 — $68\frac{3}{4}$
Hysan schin	kwart Kistjes	54 — 58
Hysan	kwart Kistjes	75 — $79\frac{1}{4}$
Uxim	kwart Kistjes	$70\frac{1}{2}$ — $79\frac{1}{4}$
	twalfde dito	$74\frac{1}{2}$ — $76\frac{3}{4}$
Joosjes	kwart Kistjes	114
Soulang	zestiende Kistjes	110 — 114

§. 14.

Die Eigenschaften eines guten Thees sind folgende:

1) Er muß nicht zu frisch, sondern wenigstens ein Jahr alt seyn. Ein ganz frischer Thee hat nach

dem Berichte derjenigen, welche ihn an Ort und Stelle getrunken, wirklich etwas Giftiges, welches das Gehirn und die Nerven angreift.

2) Er muß einen angenehmen Geruch haben; dieser darf aber nicht zu stark seyn. Er muß ohngefähr wie frisches Heu riechen; deswegen pflegen auch einige den verloschenen Thee zwischen frisches Heu zu packen, damit er davon den Geruch annehme. Der grüne Thee riecht oft violenartig; wenn aber der Violengeruch zu stark ist, so ist solcher gewiß nicht natürlich, sondern die Theehändler haben ihn erkünstelt, indem sie in ihre Theebüchsen ganze Violenwurzeln werfen und solche eine Zeitlang zwischen den Thee vergraben. Der Theebuh hat gewöhnlich einen rosenartigen Geruch, welcher wahrscheinlich gleichfalls oft erkünstelt wird. Jeder gar zu starke Geruch des Thees läßt überhaupt auf eine Erkünstlung schließen. Ist er ganz ohne Geruch, so sind seine Kräfte schon ausgezogen, denn es giebt Betrüger, welche den schon abgetrunkenen Thee aufs neue trocknen und rollen; oder er ist wegen seines Alters verraucht. Ein faulichter Geruch zeigt an, daß er von feuchter Luft oder Wasser verdorben sey. Fremde Gerüche bekommt er sehr leicht von andern bei ihm liegenden oder ihm beigemischten Sachen. Schon abgetrunkener oder sonst schlechter Thee wird deswegen von manchen Betrügern oft durch Beimischung einiger

weniger Tropfen von starkriechenden angenehmen Oelen, z. B. Bergamot- Zitronen- Rosenöl u. dgl. oder auch indem Gewürze oder angenehm riechende Blumen und Kräuter in den Thee eingehüllt werden, wieder aufgefrischt und verkäuflich gemacht.

3) Je zarter die Blätter sind, desto besser ist der Thee, denn sie sind, wenn nicht von der ersten, doch von der zweiten Lese, da die Blätter saftiger und kräftiger sind. Der Kaiserthee hat sehr zarte Blätter. Thee, welcher beim Aufguß und Erweichen sich als kleine Büschel von aneinanderhängenden Blättern darstellt, ist von vorzüglichem Werthe, denn es sind die Knospen von noch nicht vollkommen entwickelten Blättern.

4) Die Farbe der getrockneten Blätter des grünen Thees muß angenehm grün seyn; sie spielt auch wohl ins Blaue. Der Theebuh ist dunkler grün ins Braune spielend. Ganz schwarzer oder schmutzig dunkelbrauner Thee ist schlecht und entweder von der letzten Lese, oder gar schon ausgezogen und wieder aufgefärbt. Der Aufguß des grünen Thees ist blaßgrün, der vom Theebuh dunkel gelb.

5) Der Geschmack eines angesetzten guten Thee's ist etwas zusammenziehend, gelinde bitter, reizend, erquickend und gewürzhaft. Diese letzte Eigenschaft scheint bloß durch gewürzhafte Zumischungen zu entstehen. Der grüne Thee schmeckt und riecht, wie oben

gesagt, nach Veilchen und der Theebuh nach Rosen. Weil die frischen Theeblätter am Strauche wenig oder gar keinen Geruch haben, so ist es gewiß, daß die gewürzhaft-riechende Eigenschaft jedesmal durch Kunst bewirkt sey, oder sie müßte sich bei der Röstung der Blätter vermittelst der Wärme entwickeln; in dem letztern Fall würde aber solche bei jedem Thee immer einerlei seyn, welches jedoch der Erfahrung widerspricht. Schlechter Thee giebt beim Ansetzen eine dunkle Brühe von merklich starkem zusammenziehenden und widerlichen Geschmack, welcher gar nicht erquicket.

6) Ein guter Thee muß von allem Staube und jeder Unreinigkeit frei seyn. Die Blätter müssen trocken und leicht zerreiblich, jedoch nicht bröcklicht, auch bei dem grünen Thee gut gekräuselt seyn. Im Gegentheil des letztern Falls läßt sich glauben, daß der Thee entweder durch Nässe verdorben, oder schon ausgezogen und von Betriegern, deren es genug giebt, wieder getrocknet, gerollt und aufgefrischt sey. Der Theebuh wird oft mit jungen Kirschblättern verfälscht, welche an Gestalt den Theeblättern viel gleichen.

§. 15.

Daß der Theetrank durch Aufgießen des kochenden Wassers auf die trocknen ganzen Theeblätter bereitet werde, ist bekannt. Je länger er zieht, desto

kräftiger ist er. Einige kochen ihn mit dem aufgegossenen heißen Wasser. Diese Zubereitung haben uns die Sinesen gelehrt. Die Japanesen, besonders die Vornehmen, pulverisiren den Thee und machen daraus durch Aufgießen des heißen Wassers einen Brey; oder sie rühren das Pulver mit heißem Wasser an und schlürfen alles, Dickes und Dünnes, herunter. Sie nennen diesen Brey Koi tsia, das heißt: dicken Thee *). Die Tatarn trinken den Thee mit Salz und Milch **). Die Perser thun Fenchel, Anis und Gewürznelken hinzu ***). Die Sinesen und Japanesen haben eine Menge von Theegeschirren von allerlei Art, worin sie den Thee ansetzen, woraus sie ihn trinken und womit sie ihn anbieten. Kämpfer hat deren mehrere beschrieben und abgebildet ****). Sie machen auch bei der Theebereitung und Anbietung desselben an ihre Gäste, vielerlei Umstände. Es sind sogar gewisse Lehrer bestellt, welche die Kinder in der Kunst unterrichten, den Thee schicklich zu bereiten und bei den Theeschmäusen mit Anstand zu präsentiren. Sie nennen diese Kunst: Sado und

*) S. Kämpfer. l. c.

**) S. Neumann l. c.

***) S. Olearius. Persianische Reisebeschr. 5ter B. 17. Kap.

****) S. l. cit.

Tsianoi. Die ärmern Volksklassen daselbst kochen mit dem Thee zugleich Reis zur mehreren Sättigung und Nahrung. Es ist überhaupt der Thee in Sina und Japan ein allgemeines Getränk, welches sie nicht bloß zum Wohlgeschmack, sondern auch für den Durst trinken. *De Rhodes* versichert *), daß selbst die Enthaltsamsten doch wenigstens dreimal im Tage, die meisten aber zehn- bis zwölfmal Thee trinken. Gemeiniglich thun sie auf jede Tasse ein halbes Quentchen. In Japan hängt, nach des mehrmals benannten Kämpfers Erzählung, in allen Häusern, besonders in den Gasthöfen und Wirthshäusern, den ganzen Tag hindurch ein Kessel mit kochendem Wasser, worin eine Quantität Thee ist, über dem Feuer, woraus jeder, der Durst hat, nach Belieben schöpft. Wenn der Trank zu heiß ist, verdünnt und kühlt man denselben mit kaltem Wasser ab, welches in einem andern Kessel dabei steht. Bei den Vornehmen wird den fremden Gästen allezeit grüner Thee, welcher frisch und dabei ganz fein gemahlen ist, eingeschenkt. Die Brühe oder vielmehr der Brey wird mit einem besondern dünnen Hölzchen umgerührt, dann in die

*) S. dessen Reisebeschreibung, welche sich in Alex. Rhodii Sommaire des divers voyages et missions apostoliques à la Chine depuis l'année 1618 jusque à 1653. pag. 25. befindet.

Tasse gegossen und sogleich getrunken, ehe sich das grüne Pulver zu Boden setzt. Kein Vornehmer thut eine nur etwas weite Reise, ohne einen lackirten Kasten bei sich zu führen, worin Thee mit dem Theegeräthe beisammen ist *). In Europa trinkt man bekanntermaßen den Thee entweder ohne allen Zusatz, oder meistens thut man Milch und Zucker, auch wohl Honig hinzu. Einige thun Zimmet, Pomeranzen- oder Zitronenschalen, Süßholz, Anis, Wachholderbeeren, Rosmarin, oder andere gewürzhafte Sachen dabei, theils zum Wohlgeschmack, theils der Gesundheit wegen; wie auch Himbeeren-, Berberissen- Zitronensaft, Wein, Branntwein, besonders Arak oder Reisbranntwein u. s. w. Indessen sind solche und ähnliche Zusätze für den wahren ächten Theeliebhaber eben nicht lieblich, weil sie dem Thee den natürlichen Geschmack benehmen. Thee, welcher statt des Wassers mit kochender Milch angesetzt wird, wozu man ein wenig Zimmet, Safran und Zucker thut, giebt ein sehr angenehmes Getränk; es ist aber hitziger, wie der Thee ohne dergleichen Zusatz, folglich in Fieberkrankheiten oder für Vollblütigen nicht anzurathen. Bontekoe **), räth, die abgezogenen Theeblätter mit Essig und Oel als Salat zuzurichten und versichert, daß

*) S. Thunberg von Japan.

**) S. dessen Tractat van het excellente Kruyd Thee.

solches die in Indien sich aufhaltenden Holländer thäten. Blancard *) sagt, daß auch die Sinesen, wenn alle Kraft durch das wiederhohlte Aufgießen des Wassers aus dem Thee ausgezogen wäre, von den Blättern, mit Salz, Essig und Oel, einen Salat für die Seefahrer bereiteten; daß aber die Japanesen die abgezogenen Blätter gebrauchten, um Beulen und Blattern der Haut zu heilen, die Mohren aber wendeten solche zur Mahlerei an. Einige rühmen das Rauchen des Thees als Tabak gegen kalte Haupt- und Brustbeschwerden und gegen das Triefen der Nase **). Ich finde darin eben keinen Wohlgeschmack und glaube, daß solches betäubend und für die Brust schädlich sey.

§. 16.

Die Bestandtheile des Thee's und Proportion derselben werden von den Scheidekünstlern, welche ihn untersucht haben, verschieden angegeben. Dieses ist auch ganz natürlich, weil die Theesorten nicht allein selbst so verschieden sind, sondern auch mancher fremder Zusatz dabei ist. So viel ist im Ganzen gewiß, daß darin ein flüchtiges Wesen, nach Einigen salzigter, nach Andern ölichter Art, enthalten sey, welches sich beim Aufguß, so wie auch beim Destilli-

*) S. dessen belagerte und entsetzte Venus. pag. 245.

**) S. Tencke in formulis medicinalibus.

ren des Wassers über Thee, durch den Geruch schon verräth. Ferner enthält der Thee einen gummösen, bittern, etwas zusammenziehenden Extrakt, welcher den hauptsächlichsten Bestandtheil desselben ausmacht. Imgleichen einen harzigten Extrakt, welcher durch Branntwein ausgezogen werden kann, stark zusammenzieht, unangenehm schmeckt und an Farbe grünlicht ist. Der wässerichte oder gummöse Extrakt, wenn er gut bereitet ist, könnte nach Neumanns Bemerkung *) allenfalls auf Reisen gebraucht werden, um im Augenblick einen guten Thee zu machen, wenn man davon einer Erbse groß in siedendem Wasser zergehen ließ; wie denn auch die Indianer würklich vom Theebuh einen solchen Extrakt zu diesem Gebrauche bereiten. Der grüne Thee hat in der Regel mehr flüchtige Theile, als der Theebuh, dahingegen ist in diesem der adstringirende Grundstoff häufiger enthalten.

§. 17.

Was die Würkung oder Kraft des Thee's betrift, so ist es gewiß:

1) daß die noch grünen frischen Blätter eine betäubende giftige Eigenschaft haben, welche den Kopf

---

*) Medizinische Chymie. 1r Band. 15te Kap. §. 16.

angreift, wie schon oben bemerkt ist, und daß, dieser Ursache wegen, der Thee nie frisch und noch grün getrunken wird. Das Rösten und Trocknen nimmt ihnen diese schädliche giftige Eigenschaft zum Theil, aber doch nicht ganz. Erst nachdem der Thee ein ganzes Jahr alt ist, wird er milder, sanfter und gesunder. Wenn ja die Sinesen und Japanesen frisch gerösteten Thee trinken, so mengen sie ältern Thee darunter, um jenen schwächer uud diesen kräftiger zu machen. Einige Kraft auf das Gehirn und die Nerven zu würken, bleibt immer, selbst im alten Thee, zurück. Das Riechen großer Quantitäten von Thee macht schon Schwindel, Kopfweh oder wohl gar apoplektische Zufälle, besonders wenn der Thee noch nicht alt ist. Es ist deswegen gefährlich, an einem Orte zu schlafen oder sich lange aufzuhalten, wo viel Thee vorräthig liegt.

2) Wegen seiner gewürzhaften Eigenschaft, die sich durch den Geruch und Geschmack verräth, es mag nun solche ursprünglich vom Theekraute selbst, oder von den Zusätzen desselben beim Aufbewahren herkommen, kann man ihn unter die erquickenden Mittel rechnen; welches auch durch die Erfahrung bestätigt wird, indem man bei Ermüdungen von der Reise oder Arbeit, von einigen Tassen guten Thees fast mehr als von einigen Gläsern Weins gestärkt wird.

3) Wegen seiner gummösen, bittern und gelinde zusammenziehenden Bestandtheile, ist er Magen-stärkend und reizet die Nervenfasern, Muskeln und Gefäße zur Thätigkeit und zum Absonderungsgeschäfte. Deswegen verstärkt er den Kreislauf des Bluts, verhindert die Stockungen der Säfte, und befördert den Schweiß und Urin.

Dieses sind die Hauptkräfte, welche man vom Thee als einer Arznei erwarten kann. Weil aber ein großer, ja der größte Theil seiner Wirkung, von dem warmen Wasser abhängt, welches sein Vehikel ist; so ist auch nur diesem das meiste zuzuschreiben, was man dem Thee sonst noch zum Lobe und Tadel beilegt. Alle vernünftige neuere Aerzte und diätetische Schriftsteller sind hierin einig *). Weswegen denn auch auch manche den Thee, so wie wir ihn zu trin-

---

*) Z. B. Neumann med. Chymie. p. 1. Cap. 152.
Krüger, Gedanken vom Thee rc.
Lettsom, Natural History of the Theatree.
Cartheuser, Fundamenta mat. med. Sect. XIII. Cap. XII.
Spielmann, Institut. mat. med.
Lösecke, Mat. med.
Unzer, der Arzt, eine Wochenschrift. 57s Stück.
Bährens, der Arzt für alle Menschen.
Mellin, praktische Mat. med. 2r Abschnitt.
Und mehrere Andere.

ken pflegen, für durchaus unkräftig und nicht besser als das bloße warme Wasser halten. So viel bleibt gewiß, daß man nur von stark angesetztem Thee eigentliche Arzneikräfte erwarten könne.

§. 18.

Die berühmtesten Schriftsteller, welche eine historische Nachricht vom Thee gegeben haben und ihre Schriften selbst, sind folgende:

Jo. Petr. Maffeus. Rer. indic. Lib. VI. et VII.
Mart. Ricius. De Christian. Expedit. apud Chinas l. I. c. VII.
Alois. Frois. Relatio Japonica.
Linscotus. De insula Japonica. c. XXVI.
Nic. Trigantius. De Regno Chinae. c. III.
Casp. Bauhinus. Pinax.
Joann. Bauhinus. Hist. univ. plant. Tom. III. l. XVIII.
Bernard. Varenius. Descr. Regni Japoniae c. XXIII.
Alex. Rhodius. Sommaire des divers voyages et missions apostoliques à la Chine.
Nicol. Tulpius. Observ. med. l. IV. c. LX.
Adam Olearius. Persianische Reisebeschreibung. Lib. V. Cap. XVII.
Mandeslo. Morgenländ. Reisebeschr. l. I. c. XI.
Olaus Wormius. Museum. l. II. c. XIV.

Mart. Martinii. Atlas sinicus.

Jac. Bontius. Hist. nat. et medica. l. VI. c. I.

Joh. Nieuhof. Gesandschaft an den Kaiser von China.

Dapper. Beschreib. des Reichs China.

Erasm. Franciscus. Ost- und westindischer, wie auch sinesischer Lustgarten.

Athan. Kircherus. China illustrata.

Arnold Montanus. Gedenkwürdige Gesandtschaften an den Kaiser von Japan.

Valentinus. Museum Museorum. 1r Theil.

Kämpfer. Amoenitates exoticae. Fasc. III.

Die neueren historischen Schriftsteller über den Thee übergehe ich, weil ihre Nachrichten größtentheils aus den hier verzeichneten ältern genommen sind.

§. 19.

Unter den besondern Lobpreisern des Thee's führe ich zuerst den sinesischen Kaiser Kionlong, als den Vornehmsten an Rang an, welcher selbst Lobgedichte auf den Thee gemacht haben soll *). In Europa hat ihn der Niederländer Bontekoe, eigentlich Deker genannt, zuerst am meisten schriftlich gepriesen **). Er

*) S. Zimmermanns Taschenbuch der Reisen. 9r Jahrgang.

**) S. Kurze Abhandl. vom menschl. Leben, Gesundheit u. s. w. Imgleichen dessen 3 Traktätchen vom Kaffee, Thee und Chokolade.

rühmet ihn als eine Panacee, die ihres Gleichen nicht hat, um das Leben zu verlängern. Er soll am besten von allen Getränken den Durst stillen; die natürliche Wärme erhalten; die ersten Wege reinigen; einen wohlriechenden Athem machen; die Zähne konserviren; die Säfte verdünnen; einen guten Kreislauf des Bluts erhalten; alle Verstopfungen der Gefäße verhüten; dem Skorbut widerstehen; die Verdauung stärken; den Schleim und die Säure zerstören und wegspühlen; die Bereitung des Nahrungssaftes befördern; die Ausführungen durch alle Wege unterhalten; Kopf, Hirn und alle Sinne stärken; Taubheit, Blindheit, Schwindel, Ohnmachten, Herzklopfen, kurzen Athem, Kolik, Husten, Zehrung, alle Zufälle der Hypochondrie, kalte Fieber, Gicht, Stein und andre Harnkrankheiten heilen; den Schlaf vertreiben; die Trunkenheit verjagen und ihre schädlichen Folgen verbessern; das Erzeugungsgeschäft stärken; die Lust zum Beischlafe erwecken; das Mißgebähren verhüten; Krätze und andere Hautkrankheiten, äusserlich und innerlich gebraucht, heilen; den Körper erwärmen, ohne ihn eigentlich zu erhitzen; kurzum! in allen und jeden Fällen heilsam und nützlich und überhaupt niemals der Gesundheit nachtheilig seyn. Ein anderer Niederländer, Namens Stephan Blancard, giebt in einer Schrift*)

*) Die belagerte und entsetzte Venus.

eine Beschreibung des Thees, welche er vorzüglich aus Wilh. Ten Rhynens kuriöser Relation von der Theepflanze gezogen hat. Er sagt auch, daß die Chinesen dem Thee viele Kräfte zuschrieben; besonders daß er das Geblüt reinige; böse Träume, grobe Dämpfe des Gehirns, Schwindel und Hauptschmerzen vertreibe; in der Wassersucht gut sey, indem er den Harn befördere; die Flüsse der Augen austrockne; scharfe Feuchtigkeiten verbessere; Verstopfungen der Eingeweide auflöse; die Hitze der Leber kühle; Verstand, Gedächtniß und Gesicht schärfe und stärke; dem Schlaf widerstehe; das Herz erfrische; die Traurigkeit verjage; die Winde und das Bauchgrimmen vertreibe; die Zeugungslust erwecke und vorzüglich ein Hülfsmittel gegen den Stein sey. Kämpfer *) bemerkt, daß der frische Thee zwar angenehm schmecke, aber eine berauschende, dem Gehirn schädliche Eigenschaft habe und Zittern der Glieder errege, diese böse Eigenschaft jedoch bei dem Thee, welcher 10 Monate und älter ist, gelinder werde, so daß er nur alsdann sanft reitze und erquicke, übrigens aber die Verstopfungen der Eingeweide löse, das Blut reinige und besonders die tatarischen oder steinichten Stoffe abspüle; weswegen er, nach seiner Behauptung, niemals podagrische und mit Stein behaftete Patienten in Japan

*) L. cit.

gefunden habe und daß auch ebenfalls die Europäer eben diese gute Wirkung vom Thee erwarten könnten, wenn nur keine erbliche Disposition zu diesen Krankheiten vorhanden wäre, oder durch schlechte Diät, besonders durch saure Weine, Bier und laugenhafte Fleischspeisen solche erzeugt würden. Er versichert dabei, daß keine einzige Pflanze bisher den Sterblichen bekannt sey, deren Aufguß oder Absud so häufig, ohne den Magen zu beleidigen, getrunken werden und in einer so kurzen Zeit die schlummernden Lebensgeister erfrischen und aufreitzen könne, auch so leicht wieder abgeschieden und aus dem Körper geführt würde, als der Theetrank. Dagegen legen ihm aber die Japanesen auch einige schädliche Eigenschaften zur Last, nemlich jedes Theetrinken soll die Krafte anderer Arzeneien schwächen und besonders für die in Japan endemische Kolik höchst nachtheilig seyn. Auch sey der frische Thee den an Augenentzündung leidenden Patienten sehr schädlich. Es behaupten auch die sinesischen Aerzte, daß starker Thee, wenn er den ganzen Tag hindurch getrunken wird, dem Leben gefährlich sey, indem er den Zunder desselben, welcher in Wärme und Feuchtigkeit sitze, zerstöre.

§. 20.

Unter den ersten, eigentlich deutschen, Lobrednern des Thees gehören vorzüglich Wald-

schmidt *) und König. So wie alles, was neu ist, vorzüglichen Reitz und Beifall erreget; so haben auch diese das Lob des bekannt gewordenen neuen Krauts äusserst übertrieben. Viele andere sind ihnen bald darin nachgefolgt und haben dem Thee fast Wunderkräfte zugeschrieben. Dagegen standen aber auch andere Aerzte auf, welche den Thee durchaus verachtet und als der Gesundheit äusserst schädlich verschrieen. Simon Pauli war der Vorgänger und schrieb einen lateinischen Kommentar vom Misbrauch des Tabacks und Thees; in neuester Zeit hat White in Edinburg die Schädlichkeit des Thee's besonders durch angestellte Versuche zu erweisen sich bemüht und ihn beinahe für Gift erkläret. Sonst haben mehrere ältere und neuere Schriftsteller, aus verschiedenen europäischen Nationen, theils für, theils wider den Thee geschrieben. Ausser verschiedenen unter den historischen Schriftstellern §. 18. schon aufgeführten, gehören folgende hieher:

Cleyer, epistola de herba Theae, in Act. med. Hafn. Vol. IV.

Kirchmayer, Theeologia medica.

Camerarius, dissert. de potu Thee et Caffee.

Borrichius, de Theae specifico.

---

*) Thea Domi militiaeque valetudinis custos.

**) In Regno vegetabili quadripartito.

Albinus, diss. de Thea.

Pechlinus, Theophilus bibaculus, sive de potu Theae dialogus.

Blegny, le bon usage du Thee.

Dufour, traites nouveaux du Caffé, du Thee etc.

Petit, Thea, sive de sinensi herba Thee carmina.

Emmerich, disp. de Theeologia ejusque infuso.

Gehema, edler Theetrank.

Lohmeier, disp. de herbae Thee infuso ejusque usu et abusu.

Zorn, consilium de usu herbae et potus Theae.

Meisner, tractat. de potu Thee et Coffee.

Albrecht, klar entdeckte Unschuld der Thee- und Kaffeegetränke.

Detharding, diss. de tribus impostoribus potu Thee, Coffee etc.

Cohausen, Neothea oder neuangerichtete medizinische Theetafel.

Krüger, Gedanken vom Kaffee, Thee und Tabak.

Nächst diesen haben noch viele Aerzte und Gesundheitslehrer theils eigene Abhandlungen vom Thee geschrieben, theils desselben in ihren andern Schriften erwähnt, meistens aber entweder das Lob oder den Tadel des Thee's übertrieben. Denn wenn auch sein mäßiger Gebrauch bei gewissen Umständen nützlich seyn kann, so ist doch von einem übertriebenen Ge-

nuß und Mißbrauch des Theegetränks wenigstens eben die schädliche Wirkung zu erwarten, welche ein vieles wässerichtes warmes Trinken überhaupt verursacht und oben §. 3. angezeigt ist. Jedoch kann auch dieses in manchen Fällen seinen Nutzen haben; z. B. zur Verdünnung der Säfte und Auflösung der Stockungen derselben in den Gefäßen; Erweichung der zu steifen Fasern; Befeuchtung der trocknen Wege; Erwärmung des Körpers; Beförderung der Ausdünstung, des Urins und anderer Exkretionen; Linderung krampfhafter Zufälle; besonders aber gegen gichtische Krankheiten und vorzüglich gegen den Stein, indem das warme Wasser zwar den Steinstoff selbst nicht auflöset, aber doch die Verbindung der steinichten Partikelchen trennt und den Schleim, welcher sie zusammenhält und bindet, erweicht; folglich die Steintheilchen zur Ausführung geschickt macht. Die vernünftigsten Diätetiker und Aerzte stimmen also darin überein, daß sie den Theetrank nicht unbestimmt verwerfen, noch für ganz unwürksam oder der Gesundheit nachtheilig halten; sondern einen mäßigen Gebrauch desselben wenigstens erlauben, weil er ein temporelles Erquickungsmittel ist, die Schläfrigkeit vertreibt, den Durst stillt, die stockenden Säfte verdünnt und auflöset, den überflüssigen Schleim und die Rohigkeiten der Verdauungswege abspület, auch die unterdrückte Ausdünstung herstellt, den Urin be-

fördert und vor Ansammlung steinichter Stoffe in den Nieren und der Blase bewahret.

§. 21.

Weil nun einmal das Theetrinken bei uns eingeführt ist und sein ordentlicher Gebrauch, wie gesagt, eben keinen Schaden anrichtet, so muß man doch wenigstens einige in Vernunft und Erfahrung gegründete Regeln und Anmerkungen dabei beobachten, welche ohngefähr folgende sind:

1) Ein paar Tassen Thee des Morgens nüchtern sind demjenigen, der es gewohnt ist, nützlich, um den Rest der Schläfrigkeit zu vertreiben, die Kräfte aufzureitzen, auch den nüchternen Schleim des Mundes, Halses und Magens zu verdünnen und wegzuspülen.

2) Thee muß niemals kurz vor oder kurz nach der Mahlzeit getrunken werden. Jedes häufige, besonders warme Trinken, ist weder vor, noch während, noch nach dem Essen, gesund; denn es schwächt die Verdauung der Speisen. Deswegen ist es auch in der Regel nicht gut, zwischen dem Thee zu essen; nur die Macht der Gewohnheit kann solches weniger schädlich machen. Letzteres gilt auch vom Tabaksrauchen beim Thee.

3) Des Abends ist das Theetrinken nicht rathsam, denn es hindert den Schlaf und die nächtliche

Ruhe, befördert auch leicht im Bette den Schweiß zu sehr.

4) Zu starker Thee ist dem Magen widerlich und es kann davon Erbrechen entstehen. In Sina pflegt man zwei bis drei Quentchen Theebuhblätter mit etwa vier Loth Wasser anzusetzen, auszuziehen und diese Brühe als ein Brechmittel zu nehmen *). Auch der grüne Thee, wenn er stark gezogen hat, erregt im nüchternen Magen nicht selten Krämpfe und Erbrechen **). Auch hat man bei reitzbaren Personen von zu starkem Thee Sinken der Kräfte, Schwindel, Zittern, Brustbeklemmung, Trunkenheit, sogar Konvulsionen, Epilepsieen und andere heftige Zufälle beobachtet. ***)

5) Alten, fetten und steifen Menschen bekommt der Thee, mäßig getrunken und nicht zu stark angesetzt, besser als Kindern und schwächlichen Frauenspersonen, welche ein Sitzleben führen und sonst eine schlaffe Konstitution haben.

6) Wenn der Körper durch das warme Trinken in starke Ausdünstung gebracht ist, so muß man sich vor alle schnelle Erkältung hüten; weil sonst Katarrhe, Flüsse und andere Krankheiten, wegen zu plötzlicher

---

*) Neumann, l. c. §. 16.

**) Lettsome Natural History of the Theatree.

***) S. Hahnemanns Apotheker-Lexikon. T. II.

Zusammenziehung der geöfneten Schweißlöcher entstehen.

7) Eigentliche nährende Kräfte kann man vom Thee nicht erwarten und wenn er sie ja äußert, so ist dieses der Milch und dem Zucker zuzuschreiben, mit welchen er gewöhnlich getrunken wird. Für Schwindsüchtige wird er zwar von einigen gelobt, aber gewiß mit Unrecht.

8) Verloschener oder schon abgezogener und durch betrügerische Handgriffe wieder aufgefrischter Thee taugt zum Trinken durchaus nicht; denn seine Kräfte sind heraus und das Flüchtige oder Schmackhafte, was man etwa dabei noch merkt, ist ein heterogener Zusatz.

9) Das Wasser, womit der Thee angesetzt werden soll, muß klar und rein seyn, und keinen mineralischen, noch sonstigen Geschmack haben; das Angenehme und Natürliche desselben fällt sonst weg. Wasser, worin Eisen-vitriolische Theile sind, macht die Brühe schwarz und zusammenziehend und verursacht einen Tintengeschmack.

10) Thee muß nie gar zu heiß, besonders nicht in der Fieberhitze getrunken werden; denn dieses vermehrt die Hitze, treibt den Schweiß zu sehr, löschet auch den Durst nicht gut.

11) Milch und Zucker sind gute Zusätze zum Thee, jedoch zu viel Zucker schadet dem Magen und erregt Säure, zu viel Milch aber macht Verschleimung.

§. 22.

Daß bei dem allgemeinen Gebrauche des Thee's, eine ungeheuere Menge von diesem Kraute in Europa eingeführt werde, ist gewiß. Alle die See befahrende Nationen nehmen am Theehandel Theil; am stärksten aber die Engländer. Die Lords Arlington und Offory brachten ihn im Jahre 1666 aus Holland nach England herüber und lehrten ihn da kennnen. Man bezahlte damals fürs Pfund 60 Schillinge. Vom Jahre 1717 bis 1720 wurden jährlich ohngefähr 700,000 Pfunde allda eingeführt. Vom Jahre 1732 bis 1742 brachte man alle Jahr 1,200,000 Pfund nach London. Im Jahre 1755 sind fast vier Millionen Pfunde verzollt worden *). Man kann annehmen, daß Seewärts aus Canton jährlich 30,000,000 Pfunde ausgeführt werden **), ohne was durch den Weg zu Lande über Rußland kommt. Nach einer Angabe vom Jahre 1788 führte ein:

				Pfund.
Schweden	auf	2	Schiffen	2,890,900
Dänemark	—	2	—	2,664,000
Holland	—	5	—	5,943,200
Frankreich	—	3	—	1,228,900
Preußen	—	1	—	499,300
England	—	29	—	22,096,703
Nord Amerika	—	2	—	750,900

*) Unzers Wochenschrift: der Arzt. St. 57.

**) S. Hildts Magaz. der Handels = u. Gewerbk. l. c.

Im Jahre 1795 brachte England auf 21 Schiffen 23,733,810 Pfund Thee nach Europa *). Die Theekonsumtion in England ist zu unserer Zeit, nach L. Macartney's Angabe, bis auf 18 bis 20 Millionen gestiegen und das ganze übrige Europa verbraucht etwa gegen 6 Millionen Pfund **).

§. 23.

Hieraus ergiebt es sich, welche entsetzliche Summe Geldes in diesem Artikel des Luxus verschwendet wird. Könnte der Anbau der Theestaude in Europa allgemein eingeführt werden, so würde dadurch sehr viel erspart. Indessen, obgleich es wahrscheinlich ist, daß dieselbe sich bei uns naturalisiren ließe, so wie es mit mehrern ausländischen Gewächsen, z. B. den Erdäpfeln geschehen ist, welche ursprünglich aus Virginien stammen, jetzt aber hier überall zu Hause sind; so wäre zu dieser allgemeinen Anbauung des Thee's doch noch ein halbes bis ganzes Säkulum erforderlich und wir hätten alsdann vor wie nach in unserm Lande nur ein für die Gesundheit sehr zweideutiges

*) Ebermaiers gemeinnütziges Hausarchiv 1807. Nro. 31.

**) S. Zimmermanns Taschenbuch der Reisen für das Jahr 1810. S 156.

Kraut mehr, welches in keiner Rücksicht eine wahre Wohlthat für uns genannt werden könnte, indem man in Versuchung gerathen würde, vielleicht den Thee noch häufiger, als bisher geschehen ist, zu trinken. Auch würde der Anbau viel Ackerland erfordern, welches zum Getreide- und Obstbau nützlicher angewandt wird. Nicht zu gedenken, daß wenn man so umständlich wie die Sinesen und Japanesen bei der Theeerndte verfahren wollte, viele Hände erfordert würden, welche sich anderweitig vortheilhafter für die Menschheit beschäftigen können. Besser ist es also, gar keinen Thee zu trinken, oder wenn man ja warmes Getränk trinken will und muß, so wähle man lieber anstatt des theuern Thee's, den Aufguß eines andern wohlfeilern, und wo nicht gesundern, doch wenigstens unschädlichen Krautes. Es hat schon längst nicht an Gesundheitslehrern und Oekonomen gefehlt, welche manche Stellvertreter des Thee's vorgeschlagen haben, größtentheils aber hatten diese Kräuter den Fehler, daß sie zu viele Arzneikräfte besitzen, folglich als ein tägliches Getränk nicht gebraucht werden dürfen. Denn ein solches tägliches Getränk für jedermann darf ausser der etwa nährenden, durststillenden und erquickenden Kraft, durchaus keine andere Kräfte haben, wodurch im Körper merkliche Veränderungen hervorgebracht werden, welche dem gesunden Zustande nicht angemessen sind.

§. 24.

In fremden Welttheilen bedient man sich schon lange mehrerer Surrogate des Thee's. Nach Humbolds Bericht *) wächst in Paraguay, besonders in den Wäldern an den Flüssen Monday und Acanay, auf einem nassen Boden ein Baum, *Caa* von den Einwohnern genannt. Die Blätter dieses Baums sind unter dem Namen des Paraguay- oder Caamirivithee's berühmt und machen einen Handelsartikel von großem Werthe aus. Die Sammlung der Blätter erfordert mehrere Monate. Die Zweige werden abgeschnitten und über gelindes Feuer gehangen. Die auf solche Weise gerösteten Blätter und kleinsten Zweige zerstampft man mit Hölzern zu Staub. Dieser ist der wohlfeilste Thee. Der theuerste ist dadurch von diesem verschieden, daß er bloß aus Blättern besteht, welche von den Reisern abgesondert und langsam gedörret werden. Dieser Thee riecht angenehm, der Geruch wird aber noch erhöht durch einen Zusatz der zu Pulver geriebenen Blätter oder auch der Rinde eines andern Baums Guabyramiri genannt. Nach dem Dörren wird der Thee in große Säcke von Ochsenleder gethan. Der Verbrauch desselben ist ausserordentlich groß. Es werden jährlich allein nach Peru 100,000 Arroben, jede zu 7 Laubthalern, geführt.

---

*) S. dessen Reisen um die Welt. 2r Band. S. 114.

Im Journal für die neueste Land- und Seereisen *) heißt es: Der Baum, welcher den Paraguaythee hervorbringt, wächset wild, besonders an dem Parana und Urugay und hat die Größe eines Pomeranzenbaums, aber da, wo man die Blätter sammelt, nur die Größe eines Strauchs, weil sie alle zwei Jahre abgeschnitten werden. Man röstet die Blätter und zerbricht sie in kleine Stücke, um sie besser verpacken zu können. Der Gebrauch dieses Thees, welchen die Spanier von den Eingebohrnen gelernt haben, ist in Chili, Peru und Quito so allgemein eingeführt, daß man jetzt jährlich auf 50,000 Zentner davon einsammelt. Man trinkt den heißen Wasseraufguß davon, wie wir unsern Thee, zu allen Zeiten des Tages und man kann dreimal frisches Wasser aufgießen. Jeder Einwohner daselbst braucht täglich zwei Loth. Man hat davon zwei Sorten, den lieblichen und starken. Letzterer wird ausgeführt. Der Baum, welchen man lange nach seinem botanischen Charakter nicht genau bestimmen konnte, wird von Walkenär, dem Herausgeber der Voyages dans l'Amerique meridionale par Don Felix de Azara, für die Psoralea glandulosa Linei gehalten, allein es ist der Ilex Cassine oder sogenannte Maté **).

---

*) S. 2r Jahrgang. Junius. 1809.

**) Forster über Bengt Bergius Leckereien, T. 2. S. 284.

Mehrere Nachricht vom Paragay- oder Südsee-thee und dessen Sorten findet man in Hahnemanns Apothekerlexikon.

Daß die frischen Blätter des Ginseng Panax quinquefolium L. von den Tataren statt des Thee's gebraucht werden und würklich ein herrliches Erquickungsmittel abgeben, versichert *du Halde* *).

Die Blätter der Scoparia dulcis oder Capraria foliis ternis oder Veronica americana erecta frutescens, werden in Amerika als Thee gebraucht und deswegen süßer westindischer Thee genannt **).

Die Blätter des Prinos glaber, unter dem Namen des Carolinischen Theebaums werden in Carolina, so wie die Blätter der Theeseckelblume, Ceanothus americanus, in Neujersey statt des Thees getrunken. In Meriko bedient man sich des Ambergänsefußes, Chenopodium ambrosioides L., sonst auch Botrys mexicana genannt, als Theegetränk. Mehr ausländische Theesurrogate, deren Neumann ***) noch verschiedene angezeigt hat, übergehe ich, weil sie wegen ihrer Theurung für uns nicht anwendbar sind.

---

*) S. Zimmermanns Taschenbuch der Reisen. l. c.

**) S. Martini Naturgeschichte.

***) l. c.

§. 25.

Von den europäischen Theesurrogaten, als welche für uns interessanter sind, sind folgende bisher die wichtigsten und bekanntesten:

1) Die Salbey, Edelsalbey, Salvia nobilis, Salvia officinalis L. Eine bekannte Pflanze, welche zwar nur im südlichen Europa wild wächset, bei uns aber in vielen Gärten gezogen wird, so daß sie auch hier fast als einheimisch zu betrachten ist. Man hat mehrere Arten hievon, besonders auch eine breitblätterige. Ihre Blätter und Blumen haben einen starken aromatischen Geruch und etwas bitterlichen Geschmack, welcher doch nicht für jeden gleich angenehm ist. Sie hat eine nervenstärkende, reitzende und erwärmende Kraft, bekommt dem Magen gut, stillet die zu häufige wässerige Ausleerungen, besonders die von großer Schwäche herrührende Schweiße. Auch äußerlich gebraucht nutzet sie für das faulende und blutende Zahnfleisch, im Zahnweh und in faulen Geschwüren und Wunden. Schon bei den Alten, z. B. Hippokrates, Plinius und andern, war sie als eine vortrefliche Arzneipflanze, gegen viele Krankheiten des Kopfs, der Brust und der Eingeweide berühmt, auch wohl gegen kalte Fieber und ansteckende Krankheiten, und man gab sie in mancherlei Form, besonders aber im Aufgusse. Daß sie in unsern Haushaltungen bei einigen Suppen und Fleischspeisen als

Gewürz gebraucht werde, ist bekannt. Welchen Werth ihr die alten Aerzte beilegten, zeigen die Verse aus der sogenannten Schola salernitana:

Salvia salvatrix, naturae conciliatrix,

imgleichen

Salvia confortat nervos manuumque tremorem tollit,

und

Salvia cum Ruta faciunt tibi pocula tuta,

ja sogar

Cur moritur homo cui crescit salvia in horto?

Wenn man sie als Thee trinken will, so müssen die Blätter vorher wohl abgewaschen werden, weil sich die Spinnen, Schlangen und Kröten gerne bei der Salbey aufhalten. Auch darf sie nicht zu stark angesetzt werden, weil sonst der Aufguß zu bitter und gar zu kräftig wird. Die große arzneiliche Wirkung ist der einzige Fehler, warum sie zum eigentlichen Theesurrogat sich nicht wohl schicket, es müßte dann ein Heilzweck dabei zum Grunde liegen. Indessen giebt es viele Menschen, welche den Salbeythee lieben. Mehrere Schriftsteller versichern, daß sogar die Sinesen ihren Thee gerne in doppelter Quantität gegen die Salbey, welche bei ihnen nicht wächst, vertauschen. Auf Stampalia und Syra sin-

det man die beste Salbey, vorzüglich diejenige, welche an schattigen Orten wächst und die man im Maimonate des Morgens im Thau sammelt. Man macht daraus ein Getränk, welches die Türken Tsai Rouimi, das heißt Griechenthee, nennen und ein sehr angenehmer und magenstärkender Liquor ist, der aber im Sommer sehr erhitzt. *)

§. 26.

2) Der Ehrenpreis, Veronica mas sive officinalis L. Eine fast durch ganz Europa, besonders in Wäldern und ungebauten sandigen Orten wild wachsende, allgemein bekannte Pflanze, welche wegen der ihr von ältern und neuern Aerzten zugeschriebenen Tugend, auch Heil allen Schaden, Heil aller Welt, Grundheil, genannt wird. Das Kraut hat einen bitterlichen, etwas zusammenziehenden Geschmack, aber nur wenig Geruch, welcher jedoch beim Aufguß mit heißem Wasser angenehm ist. Der Aufguß, wenn er nur nicht zu stark gemacht wird, schmeckt nicht übel, sondern vielmehr angenehm, etwas bitterlich und reitzend und ist in Brustkrankheiten, besonders in langwierigen, z. B. im katarrhalischen und schwindsüchtigen Husten, sehr wohlthätig,

*) S. Danse de Villoison, über die Insulaner des griechischen Archipelagus.

wie Hoffmann, Haller und mehrere große Aerzte beobachtet haben. Schon Crato in ältern und Elsner in neuern Zeiten hielten ihn für nützlich im Nierenstein, so wie Ettmüller in der Bräune und gegen die Schwämmchen. Nach Hoffmanns Bericht hat er auch seine Heilkraft gegen die Krätze bewiesen; so wie nach Simon Pauli die äusserliche Anwendung der Blätter in alten bösen Geschwüren ein gutes Heilungsmittel ist *). Der Aufguß oder Absud treibt auch den Schweiß und Urin, zertheilt den Schleim in den ersten Wegen, lindert die Kolikschmerzen, öffnet die Verstopfungen der Eingeweide, soll gegen die englische Krankheit, kalte Fieber, Kopfweh, Gicht, Unfruchtbarkeit, Schlagflüsse, Schwäche des Gedächtnisses und Gesichts und mehr andere Uebel dienen **). Der mit diesem Kraute angesetzte rothe Wein, mit Zucker oder Honig versüßt, soll auch im Blutharnen sehr heilsam befunden worden seyn ***). Fast alle ältere und viele neue Aerzte wissen die Wirkung des Ehrenpreisthee's nicht genug zu erheben, welche jedoch bloß allein, oder doch größtentheils, in seinem gelinde zusammenziehenden Prinzip und in dem warmen Wasser, womit er angesetzt wird, besteht. Indessen ist und

---

*) S. Spielmanns institut. materiae medicae.

**) S. Hermanni Cynosura mat. med. p. 1.

***) S. Lösekens Mat. med.

bleibt er gewiß einer der besten Stellvertreter des rechten Thee's, welcher wegen seiner gelinden Kraft wenigstens nie schadet. Er hat deswegen den Namen des europäischen oder deutschen Thee's und des Ehrenpreisthee's erhalten. Die größten Lobredner desselben, welche ihn dem sinesischen Thee vorzogen, waren **Fr. Hoffmann** *) und **Joh. Francus** **).

§. 27.

3) Edel Gamanderlein, klein Bathengel. Teucrium verum, Chamaedrys, Teucrium chamaedris L. Es wächst in einigen wärmeren Gegenden Europens, an rauhen und sonnigen Orten wild, wird aber bei uns gewöhnlich in Gärten gezogen. Der Geschmack des Krauts ist etwas bitterlich und der Geruch schwach gewürzhaft. Schon **Galenus** rühmte es in manchen Krankheiten als auflösend und eröffnend. Mehrere Aerzte nach ihm loben dasselbe gegen Gicht, Skrofeln, Verstopfungen der Eingeweide, Gelbsucht, kalte Fieber, Husten, Engbrüstigkeit, anfangende Wassersucht, Urinbeschwerden, unterdrückte

---

*) S. dessen Disp. de infusi veronicae efficacia praeferenda Theae.

**) S. dessen Veronica theezans, und Veronica polychresta herba.

Ausdünstung, Kopf- Nerven- und Magenschwäche, Würme und mehr andre Uebel. Ja einige ziehen die Würkung des davon angesetzten Thee's dem Thee aus Ehrenpreis und dem rechten Thee, sowohl an Geschmack, als an Tugenden, vor *). Wegen seiner so berühmten guten Kräfte pflegt man dieses Kräutchen auch Vergiß mein nicht zu nennen.

§. 28.

4) Preuselbeerkraut, Preuselbeerheidel. Vaccinium vitis idaea L. Ein kleiner niedriger Strauch, welcher in Fichtenwäldern und auf Bergen wild wächst. Seine Blätter schmecken etwas zusammenziehend und angenehm bitter. Sie sind urintreibend und werden besonders für die schwache Brust gerühmt, haben auch eine gelinde tonische Kraft. Ihr Aufguß kann mit gutem Erfolg als ein stärkender Thee getrunken werden **). Neumann ***) rühmt diesen Thee vorzüglich, weil er an Geschmack dem ächten Thee noch näher, als der Ehrenpreisthee kommt und hält ihn nebst den Rosenstrauchblättern, für das beste von allen Theesurrogaten.

---

*) S. Cartheuser Fundamenta materiae med. P. II. Imgleichen Gohlius in Act. med. Berolin. Vol. II.

**) S. Löseke. l. c.

***) S. medizinische Chymie. B. 1. Kap. 152.

§. 29.

5) Perlhirse, Steinhirse. Milium solis, Lithospermum officinale L. Diese Pflanze wächst in einigen Gegenden auf trocknem kießsandigen Boden an Flüssen wild, sonst zieht man sie in Gärten. Sie ist wegen ihres schönen perlenartigen Saamens bekannt. Der Geruch ist schwach heuartig und der Geschmack gelinde zusammenziehend. Man rühmt den Saamen als ein Harn- und Steintreibendes Mittel, imgleichen im täglichen kalten Fieber; er wird deswegen in den Apotheken aufbewahrt. Das Kraut, so wie der Saame, wird von einigen zu Lendenbädern, in Nieren- und Blasen-Krankheiten gebraucht. Viele trinken die Blätter als Thee; der Geschmack ist nicht unangenehm. Obgleich der berühmte Haller glaubte, daß dieses Kraut betäubende Eigenschaften habe, so wird doch solches von der Erfahrung nicht bestätigt, es müßte dann dessen Aufguß etwa zu stark gemacht werden.

§. 30.

6) Erdbeere, Fragaria vesca L. Eine bekannte Pflanze, deren Beeren eine liebliche, kühlende, aber für schwache und schlaffe Magen eben nicht gesunde Speise sind. Die Blätter geben ein sehr gebräuchliches Theegetränk ab. Die Blätter der wilden Erdbeeren sind besser, als die von den Gartenerdbeeren. Wenn der Thee davon nur nicht zu stark angesetzt

wird, so ist er nicht unangenehm. Sie müssen vom Erdstaube wohl gereinigt und schnell an der Sonne oder beim Ofen getrocknet werden. Sie haben einen etwas zusammenziehenden und bitterlichen Geschmack und werden in Verstopfungen der Eingeweide, besonders der Nieren und Blase, so wie auch in der Gelbsucht gerühmt. Einige preisen sie als ein den Stein zermalmendes Mittel *). Man eignet ihnen auch, vermöge ihres zusammenziehenden Prinzips, Kräfte zu, in Durchfällen, starken Blutflüssen und andern widernatürlichen Ausleerungen. Auch äusserlich wird das frisch zerstoßene Kraut gegen Geschwüre, Frostbeulen und Wassergeschwülste gelobt**).

§. 31.

7) Schlüsselblume, Himmelsschlüssel. Paralysis. Primula veris officinalis L. Ein artiges Kraut, welches durch ganz Deutschland, an Gebüschen, Wiesen und Hecken wild wächst und früh im May schöne hellgelbe Blumen treibt, welche einen zwar schwachen, aber doch angenehmen Geruch haben. Das Kraut selbst und die Blumen haben einen etwas bit-

*) S. Geoffroy mat. med. T. III.
Spielmann mat. med.
Und mehrere andere.

**) Löseke. l. c.

terlichen gelinde reitzenden Geschmack. Sowohl die Blätter, als vorzüglich die Blumen, werden von mehreren Aerzten, als Kopf- und Nerven-stärkend, wie auch gegen Gicht, Stein, Urinbeschwerden, Wassersucht, Brustbeschwerden, Würme, Hauptweh, Schwindel, Paralysie, besonders Lähmungen der Zunge, Epilepsie, Bruchschäden, imgleichen als Wundmittel gerühmt. Wenn die Wurzel, welche nach Anis riecht und gelinde adstringirt, mit Essig angesetzt und davon etwas in die Nase gezogen wird, so soll solches die Zahnschmerzen lindern. Ein vom Kraute und den Blumen nicht zu stark angesetzter Thee, welcher sich auch mit Milch trinken läßt, schmeckt nicht unangenehm, und wenn er auch die ihm sicherlich übertrieben beigelegten Arzneikräfte nicht besitzt, so ist derselbe doch eines der besten und unschuldigsten Theesurrogate, welches vielen andern vorzuziehen ist.

§. 32.

8) **Die grünen, besonders noch jungen Blätter des Rosenstocks**, sowohl der Gartenrosen, worunter die **Centifolie**, Rosa centifolia L. und die **Provinz- oder Sammetrose**, Rosa provincialis oder gallica L. sich auszeichnen; als der überall wachsenden **wilden Heck- oder Hanbuttenrose**, Rosa canina L. geben gleichfalls gute

Stellvertreter des Thees ab. Gottfried Thomasius *) hat diese, so viel ich weiß, am ersten als Thee vorgeschlagen und hält sie für eben so gut, als den rechten Thee. Sie haben wenigstens keinen widerlichen unangenehmen, sondern einen etwas gelinde zusammenziehenden und reitzenden Geschmack. Auch König **) hat schon die welken Rosenblätter als Thee angerathen, jedoch mit andern Ingredienzien vermengt. Was die Blätter der Blumen betrift, so haben dieselbigen wie bekannt ist, einen angenehmen Geruch und wenn sie frisch und stark gebraucht werden, eine laxirende Kraft, welche jedoch in den Provinzrosen, weißen Rosen und wilden Rosen nicht so merklich ist, wie in den Centifolien. Jene ziehen vielmehr etwas zusammen, alle aber sind nervenstärkend.

§. 33.

9) Die Blätter der Linde. Tilia europaea L. werden von einigen als Stellvertreter des Thees vorgeschlagen, so wie auch die Blumen der Linde. Sie haben einen etwas flüchtigen Geruch und einen gelinde reitzenden Geschmack. Die Blumen verlieren, wenn sie trocken sind, den Geruch fast gänzlich. Man rühmt

---

*) S. dessen Abhandlung in den Ephemerid. nat. cur. unter dem Titel: Thea rosea.

**) In regno vegetab. quadripartit. Sect. IV.

sie als Haupt- und Nerven-stärkend, gegen Schwindel, Krämpfe und konvulsivische Zufälle; auch die Blätter besonders als urintreibend, imgleichen im Stuhlzwange, wenn sie in Milch oder Wasser gekocht werden. Im Ganzen ist, wie ich glaube, von dem Lindenblätterthee wenig Heilkraft und auch eben so wenig Schaden zu erwarten; weil er nun dabei nicht übel schmeckt, so schickt er sich desto besser zum diätetischen Getränk. Der gedachte Lindenblätterthee ist übrigens äusserlich ein gutes Mittel gegen Entzündung und Schwäche der Augen. Auch der Schleim, welcher durch Aufguß und Ausziehen mit kaltem Wasser, von der zweiten Rinde oder dem Baste des Lindenholzes, besonders der dünnern Zweige, entsteht, ist in Augenübeln ein zu empfehlendes Hausmittel zur Linderung der Entzündung und Schmerzen.

§. 34.

10) Die jungen Blätter der bekannten sauern Kirschen, Prunus cerasus L. imgleichen die grünen Stiele der Kirschen, welche einen reitzenden etwas zusammenziehenden Geschmack haben, sind in neuesten Zeit als ein Gesundheitsthee bekannt geworden und empfohlen *). Der Aufguß schmeckt nicht unangenehm, ist gelinde bitter, gewürzhaft, magenstär-

*) S. Bährens Arzt für alle Menschen. 1r Th.

kend, urintreibend und sanft züsammenziehend; jedoch wenn er zu stark angesetzt wird, scheint er etwas betäubend zu würken.

Hiemit kommen beinahe überein die Blätter des Schlehendorns oder Schwarzdorns, Prunus sylvestris, Acacia germanica, Prunus spinosa L. Diese Staude wächst überall wild und trägt im Frühling weiße Blumen, welche in den Apotheken gebraucht werden. Frisch oder auch trocken als Thee getrunken, haben sie eine laxirende, wurmtödtende, blutreinigende und urintreibende Kraft; bei manchen erregen sie aber auch Schwindel und Betäubung. Die Blätter sind als Thee getrunken gelinder als die Blumen, haben aber doch eine zusammenziehende urintreibende Wirkung und einen Geschmack, welcher dem der bittern Mandeln ähnlich ist.

§. 35.

11) Melisse, Melissa officinalis L. Sie wächst zwar im südlichen Europa, besonders aber in der Schweiz auf Bergen wild, jedoch bei uns wird sie nur in den Gärten gezogen. Das Kraut hat, wenn es frisch ist und vorzüglich ehe es in die Blüthe kommt, einen höchst angenehmen erquickenden Zitronengeruch, daher es auch Citronella, Cedronella, Zitronenkraut, Zitronenmelisse genannt wird, um es von andern Arten der Melisse zu unterschei-

den. Der Geschmack ist angenehm, gewürzhaft und bitterlich. Es ist eines der edelsten Kräuter. Paracelsus sagt: *) die Melisse sey unter allem, was die Erde hervorbringe, das allerbeste Kraut zum Herzen, denn sie ersetze alle Kräfte des Leibes und die aus ihr bereitete Quintessenz verjünge gleichsam den Menschen. *Le Febure* **) stimmt diesem bei. Boyle ***) will die Verjüngung einer siebenzigjährigen Frau beobachtet haben, welche nur 12 Tage lang die Quintessenz der Melisse gebrauchte; auch will er an seiner eigenen Person nach 40tägigem Gebrauch dieser Quintessenz bemerkt haben, daß sich seine Nägel an den Fingern und Zehen ohne Schmerzen abgelöset und neue angesetzt hätten; so habe auch eine veraltete Henne, welcher man täglich nur wenige Tropfen davon unter dem Futter gegeben, am sechsten Tage die Federn verloren, solche nach 40 Tagen wieder bekommen, den Kamm wieder aufgerichtet und mehr Eier als vorher gelegt. Das flüchtige Wesen der Melisse soll gleichsam unserm Nervengeiste analog seyn ****). So übertrieben und zum Theil lächerlich diese und andere von ältern Aerzten der Melisse beigelegte Wirkungen auch sind; so hält

*) In scholiis ad Cap. 5. L. 4.

**) Tr. Chim. T. 1. C. 9.

***) De utilitate phil. Exper. exerc. V.

****) S. Herrmanni cynosura mat. med. P. I.

doch auch der große Boerhave *) sie für das vorzüglichste ihm bekannte Mittel, welches den Menschen erfrische und aufgeräumt mache. Es bleibt auch gewiß, daß sie nach der Behauptung fast aller Aerzte, zu den kräftigsten, reitzenden und auflösenden Arzneimitteln gehöre; in Nervenkrankheiten, Hauptschwäche, Mutterkrampfen, Hypochondrie, Tobsucht, Fallsucht, Lähmungen, Herzklopfen, Schwindel, Gesichtschwäche, Bleichsucht, Blähungen, Brustbeschwerden, Magenschwäche, unterdrückter Ausdünstung, Verhaltung der monatlichen Reinigung, weißen Fluß, und mehr andern Krankheiten nützlich sey, wenn das davon abgezogene Wasser, oder besonders vom frischen Kraute der Aufguß mit Wasser oder Wein gebraucht wird. Wenn der wässerige Aufguß der Melisse nicht zu stark gemacht wird, damit nicht zu viele medizinische Kräfte daraus hervorgehen können, (denn diese dürfen, wie schon erinnert ist, in einem alltäglichen Getränke für die Gesunden nicht seyn) so ist unstreitig dieses Theesurrogat eines von den allerbesten, weil es augenscheinlich erquicket und stärket. In unsern Tagen wird die Melisse deswegen von vielen getrunken und sie ist gewiß dem Sinesischen und Japanesischen Thee weit vorzuziehen. Zückert setzt mit Recht den Ehren-

*) In Historia plantarum.

preis und die Melisse an die Stelle des Thee's *). Die Franzosen bedienen sich seit neuerer Zeit des Melissenthees, welcher auf eine besondere Art verfertigt wird und deswegen mit dem Namen Thee de France belegt wird. Der ebengenannte Zückert **) lehrt nach der Gazette salutaire vom Jahre 1770 dessen Bereitung: Man schneidet die Melisse im Junius vor Aufgang der Sonne ab, pflückt die Blätter von den Stengeln und trocknet sie zwischen Papier im Schatten. Die Stengel wirft man nicht als unnütz weg, sondern kocht sie in Wasser, bis sie ganz weich sind. Man seihet die Brühe durch und kocht sie, bis ohngefähr die Hälfte eingekocht ist; damit benässet man die trockenen Blätter, welche man nachher wieder von neuem im Schatten trocknet, jedoch nicht zu stark, damit sie nicht zu Pulver zerrieben werden, sondern geschmeidig bleiben, um jedes Blatt besonders desto besser zusammen zu drehen, oder in Rollen wie Taback zu formen. Diese Rollen zu machen, leget man die Blätter auf eine Serviette, eines über das andere, bis zu anderthalb Fuß hoch, rollt die Blätter um die Serviette zusammen und umwindet die Rolle fest

---

*) S. dessen allgemeine Abhandl. v. den Nahrungsmitteln. §. 149.

**) S. dessen medizinisches Tischbuch. Nro. 62.

mit Bindfaden. Die in der Serviette enthaltenen gerollten Blätter läßt man alsdann an einem trocke- nen Orte gleichfalls im Schatten recht austrocknen. Nach Verlauf von 2 oder 3 Monaten kann man die umgewundenen Bindfäden lösen und die Melissenrollen in dichten trockenen Kästchen zum Gebrauch verwah- ren.

§. 36.

12) Krausemünze, Mentha crispa L. wird zwar von einigen als Theesurrogat gebraucht, sie ist aber nicht für jeden Gaumen so angenehm, wie die bisher benannten Kräuter. Ihr Geruch ist indessen stark balsamisch, ihr Geschmack bitterlich und scharf gewürzhaft. Sie ist nervenstärkend, magenstärkend, krampfstillend, erwärmend, urintreibend, kräftig ge- gen Erbrechen, Blähungskoliken, Bauchflüsse, Wür- me, hysterische Zufälle, Bleichsucht und Verstopfung der monatlichen Reinigung.

Pfeffermünze, Mentha piperita L. ist in ihrer Wirkung noch stärker, hat einen geistreichen, gewürzhaften Wohlgeruch und kampferartigen Ge- schmack, welcher auf der Zunge erst brennend und bald darauf kühlend ist. Sie erwärmt merklich den Körper, reitzt die Kräfte auf, stärkt den Magen, treibt die Winde und lindert die Krämpfe der Hypo- chondristen und hysterischen Frauenspersonen. Wenn

man sie als Thee trinken will, so darf der Aufguß nicht zu stark seyn, weil der Thee sonst zu unangenehm und zu hitzig wird.

§. 37.

13) Betonie, Betonica officinalis L. Dieses Kraut ist als stärkend für den Magen, die Brust und besonders für den Kopf und die Nerven, schon bei ältern Aerzten berühmt gewesen. Ein Leibarzt des Kaisers August, Namens Musa, hat davon ein ganzes Buch geschrieben und ihm die Kraft, 47 Krankheiten zu heilen, zugeschrieben. Daher hat es auch den Zunamen Omnimorbia, Allheil, erhalten. Auch mehrere neuere Aerzte ziehen den Aufguß davon dem ächten Thee vor *).

§. 38.

Die bisher benannten Kräuter sind noch zur Zeit die gewöhnlichsten, welche man zu Stellvertretern des ächten Thee's vorgeschlagen und angewandt hat. Es giebt aber deren noch viele, welche als einheimischer Gesundheitsthee dienen. Wenn sie auch nicht alle eben gleich wohlschmeckend sind, so

*) S. Cohausen Neothea medica oder medizinische Theetafel.

verdienten sie doch vor dem eigentlichen Thee den Vorzug. Ich will dieselben nur kürzlich anzeigen.

Odermennig, Agrimonia eupatoria L. Es ist als ein gelindes, auflösendes, etwas zusammenziehendes, stärkendes und schweißtreibendes Kraut bekannt und dienet in Verstopfungen der Leber und anderer Eingeweide, wie auch als Wundmittel, imgleichen in chronischen Rheumatismen und Hautausschlägen.

Gundelrebe, Gundermann, Hedera terrestris, Glecoma hederacea L. Es ist als eines der besten Kräuter, wegen seiner aromatischen, balsamischen, eröffnenden und gelinde adstringirenden Würkung bei allen Aerzten berühmt. Es dienet in langwierigen Brustkrankheiten, Verstopfungen der Eingeweide, Fehlern der Urinwege, gichtischen und rheumatischen Zufällen, geronnenem stockenden Geblüte, Wechselfiebern und in mehreren andern Krankheiten.

Apostenkraut, Grindkraut, Scabiosa arvensis L. Es gehört unter die Wund- und Brustkräuter, wurde auch in Hautausschlägen und als schweißtreibendes Mittel ehemals viel gebraucht. Von den neuern Aerzten wird es größtentheils für unkräftig erklärt; da es aber einen etwas scharfen bitterlichen Geschmack hat, so kann es wohl so ganz unwirksam nicht seyn. Wenigstens giebt es samt seiner Blume ein gutes Theesurrogat ab.

Huflattich, Tussilago farfara L. Blätter und Blumen haben einen etwas schleimigen, bitterlichen und gelinde zusammenziehenden Geschmack und sind seit langer Zeit bis noch heute, als ein gutes linderndes Mittel in Brustkrankheiten berühmt, wenn sie als Thee getrunken werden. Auch kann man die Blätter als Taback rauchen, welches Boyle in Schwindsuchten und scharfen Katarrhen zuerst empfahl.

Sanickel, Sanicula europaea L. hat einen gelinde zusammenziehenden, etwas salzichten Geschmack und balsamischen Geruch. Es ist als ein Wundkraut, äusserlich und innerlich gebraucht, besonders in Verblutungen, in Brüchen, zur Stillung heftiger Schweiße, Zertheilung des geronnenen Geblüts und in ähnlichen Uebeln berühmt.

Fleckiges Lungenkraut, Pulmonaria maculosa, Pulmonaria officinalis L. Es hat einen schwach adstringirenden und etwas schleimigen Geschmack, wird von einigen Aerzten im Blutspeien und Lungenhusten vorzüglich gerühmt, obgleich manche neuere von seiner Würkung nicht viel versprechen. Es ist indessen eines der unschuldigsten Theesurrogate.

Edel Leberkraut, Hepatica nobilis, Anemone hepatica L. Es ist ohne Geruch, aber im Geschmack etwas zusammenziehend, weswegen es im Blutspeien, Blutharnen, Erschlaffung des Zäpfchens, Brüchen und dergleichen Uebeln, wo eine Adstriktion

nöthig, nicht unwürksam ist. Man hält es auch für blutreinigend und in Verstopfungen der Eingeweide, besonders der Leber, nützlich.

Borretsch, Borrago officinalis L., ingleichen Ochsenzunge, Buglossum, Anchusa officin. L. wurden beide von ältern Aerzten für herzstärkend gehalten; sie haben aber nur wenig Geruch und Geschmack. Als Theegetränk können sie sicher gebraucht werden.

Feldzypresse, Erdkiefer, Teucrium chamaepytis L. hat einen angenehmen harzichten Geruch und bitterlich gewürzhaften, rosmarinähnlichen Geschmack. Es ist seit langer Zeit gegen gichtartige Krankheiten, Katarrhen, Lähmungen, krampfhafte Engbrüstigkeit, Nervenschwäche und Blutharnen im Gebrauch gewesen.

Traubenkraut, Chenopodium botrys L. hat einen balsamischen etwas narkotischen Geruch und gewürzhaften bitterlichen Geschmack. Sein Absud und Aufguß ist gut in Brustkatarrhen, hysterischen Krämpfen, Blähungen der Gedärme und Verstopfungen der Eingeweide.

Schaafgarbe, Achillea millefolium L. hat einen nicht unangenehmen starken Geruch und gewürzhaften, bitterlichen, etwas zusammenziehenden Geschmack. Es ist stärkend, auflösend und krampfstillend. In Nervenschwäche, Verstopfungen der Ein-

geweide, Blutspeien, anfangender Schwindsucht, Hypochondrie, Koliken, Hämorrhoidalbeschwerden, zu starken Blutflüssen, weißem Fluß, kalten Fiebern und Steinbeschwerden ist es als ein Heilmittel berühmt. Es gehört auch sowohl äußerlich als innerlich unter die Wundkräuter. Fr. Hoffmann hat die Zeugnisse der Alten von der Würkung dieser Pflanze gesammelt und rühmt besonders den Thee davon *).

Weißer Andorn, Marrubium album, Marrubium vulgare L. Ein bitteres, etwas salzichtes scharfes und zusammenziehendes Kraut im Geschmack, jedoch von nicht unangenehmen Geruch. Es ist reitzend, stärkend, auflösend, in Verstopfungen der Gebährmutter und anderer Eingeweide, auch gegen Bleichsucht, Gelbsucht, Lungensucht, Magenschwäche und Würme nützlich.

Kleine Nessel, Heidernessel, Urtica minor, Urtica urens L. Sie ist zwar ohne Geruch, aber an Geschmack etwas scharf und bitter. Ihr ausgepreßter Saft ist lange schon als ein den Stein auflösendes und treibendes Mittel, so wie auch in Blutspeien und Lungengeschwüren, gerühmt. Der Absud davon wurde auch in der Gicht und der Aufguß in den vorbenannten Krankheiten, gleichwie in Versto-

*) S. dessen Dissert. de millefolio.

pfungen der Eingeweide und gegen Hautgeschwüre gegeben.

Gänserich, Potentilla anserina L. hat sehr wenig Geruch und einen etwas zusammenziehenden und gelinde salzichten Geschmack. Es wird von einigen gegen Blutflüsse, weißen Fluß, Wassersucht, Gelbsucht, Wechselfieber, Stein und mehrere chronische Uebel gelobt. Seine medizinische Würkung ist eben nicht sehr groß, aber um desto eher ist es als Theesurrogat empfehlbar.

Wegesenf, Erysimum offic. L. Es hat wenig Geruch aber einen reizenden, etwas beißenden kreßartigen Geschmack; gehört unter die sogenannten Scharbockskräuter; zertheilt den Schleim der Brust und der ersten Wege; ist gut für die Heiserkeit, vorzüglich, wenn dieselbe nach vorhergegangener starker Anstrengung der Stimme entstanden ist; wird auch wegen seiner auflösenden und urintreibenden Kraft als ein Mittel gegen den Stein gerühmt. Aeusserlich dient es als Zertheilungsmittel in harten scirrhösen Geschwülsten der Brüste.

Wegtritt, Polygonum aviculare L. Es ist fast ohne Geruch und Geschmack, zieht aber gelinde zusammen, weswegen es in Fällen, wo eine Erschlaffung der Gefäße vorhanden ist, z. B. in Blutflüssen, Bauchflüssen, Darmbrüchen, im weißen Fluß u. dgl. gebraucht werden kann. Es soll auch die

Würme tödten und äußerlich gegen Augenentzündungen, Halsgeschwülsten und als eine Blutstillung in Wunden dienen.

Eisenkraut, Verbena offic. L. Es hat einen zwar schwachen Geruch, aber bitterlichen zusammenziehenden etwas schärflichen Geschmack. Wegen seiner, obgleich gelinden, auflösenden und reitzenden Kraft, wird es in rheumatischen Zufällen, besonders in dem davon entstehenden chronischen Kopfweh, so wie gegen Wechselfieber, Verstopfungen der Eingeweide, Verschleimung und Schwäche der Brust vorzüglich gelobt.

Lachenknoblauch, Wasserbathenich, Teucrium scordium L. Es hat einen dem Knoblauch ähnlichen Geruch und bitterlichen, scharfen, gewürzhaften, obgleich nicht sehr angenehmen Geschmack; ist stark auflösend und treibt den Schweiß und Urin. In Verstopfungen der Eingeweide und der monatlichen Reinigung, Wechselfiebern, Wurmkrankheiten, Engbrüstigkeit, Urinbeschwerden, Magenschwäche und Wassersucht ist es nützlich. Dieses Kraut hat auch eine Fäulniß-widrige Kraft und wurde schon von den alten Aerzten als ein Heilmittel in Pestkrankheiten empfohlen.

Herzgespann, Leonurus cardiaca L. hat frisch einen etwas aromatischen Geruch und getrocknet einen bittern gelinde zusammenziehenden Geschmack.

Es besitzt eine reitzende und stärkende Eigenschaft, löset und zertheilt den Schleim der Brust und der ersten Wege, stärkt auch dieselben und treibt zugleich den Urin. Ehemals wurde es oft gegen Würme, Hypochondrie, Mutterbeschwerden und besonders gegen das mit Herzklopfen verbundene Aufblähen des Magens bei Kindern, oder gegen das Herzgespann (Anwachsen) gebraucht, daher es auch seinen Namen hat.

Augentrost, Euphrasia off. L. Es hat fast keinen Geruch, aber einen etwas zusammenziehenden, gelinde bittern Geschmack. Sein wässeriger Aufguß wird in Verstopfungen der Eingeweide, gegen Kopfschwäche, besonders aber als Augenstärkend sehr gerühmt.

Waldmeister, Matrisylva, Asperula odorata L. Es hat einen gewürzhaften, dem Ambra ähnlichen Geruch und einen bitterlichen adstringirenden Geschmack. Seine Würkung ist reitzend, zertheilend, eröffnend und Urin- und Schweiß-treibend. Es wird besonders als ein Hausmittel gegen Gichtflüsse gebraucht. In neuern Zeiten hat man ihm auch eine Heilkraft wider die tolle Hundswuth zugeschrieben.

Ysop, Hysopus off. L. Es besitzt einen angenehmen aromatischen Geruch und eben solchen Geschmack, welcher zugleich etwas bitterlich ist. Seine Würkung ist reitzend und besonders schleimzertheilend,

deswegen ist dieses Kraut vorzüglich in Verschleimungen der Brust, des Halses und des Magens nützlich. Es ist auch Haupt- und Nerven-stärkend, befördert die Ausdünstung und den Urin, dienet auch in Verstopfungen der Eingeweide. Rosenstein zeigt es als ein Mittel gegen die Würme an. Schon der alte Dioscorides lobte den Ysop in Brustbeschwerden und man that ihn von jeher bis noch heute unter die Kräuterthéen.

Rosmarin, Rosmarinus offic. L. Seine Blätter und Blumen haben einen mächtig erquickenden flüchtigen Geruch und gewürzhaften, scharfen, bitterlichen Geschmack, und zwar in den Blättern stärker als in den Blumen. Sie reitzen und stärken die Nerven und Muskelfasern; bringen die stockenden und zähen Säfte in Bewegung; befördern den Schweiß; sind dienlich in Kopfschwäche, Engbrüstigkeit, kalten Flüssen, Gichtbeschwerden, Skrofeln, anhaltenden Durchfällen, Blähungen, Magenschwäche, Schwäche des Gesichts und andern Fehlern, welche eine vermehrte Reitzkraft erfordern.

Majoran, Origanum majorana; Lavendel, Lavendula spica; Thimian, Thymus vulgaris; Quendel, Thymus serpillum; Saturey, Satureja hortensis; Basilie, Ocymum basilicum L.; kommen als gewürzhafte, reitzende, bitterliche Kräuter in ihrer Würkung mit dem Rosmarin überein.

Sie sind aber hitziger, als andere Theekräuter und dienen vielmehr, die Kraft anderer weniger würksamer Theesurrogate zu erhöhen, als daß sie selbst für sich allein, wie Thee zum alltäglichen Gebrauche dienen könnten, weil sie gar zu stark sind.

§. 39.

Unter die Stellvertreter des Thees rechne ich noch das Isländische Moos oder die Isländische Flechte, Lichen islandicus L. Es hat zwar den Namen des isländischen, wächst aber auch in andern Gegenden von Europa, in den Nadelwäldern und an steinichten Gebirgen. Es hat keinen sonderlichen Geruch, aber einen bittern etwas zusammenziehenden Geschmack, besonders wenn es noch frisch ist. Getrocknet ist es etwas milder und wenn man es lange kauet, löset es sich im Munde wie Schleim auf. Man hat es in neuern Zeiten in Brühen und Aufgüssen mit Wasser oder Milch, in Katarrhen der Brust, Keichhusten, Schwindsucht, Diarrhöen, Steinkrankheiten und andern Uebeln als ein linderndes und stärkendes Mittel empfohlen. Wenn es vorher mit heissem Wasser abgebrüht worden und alsdann zerhackt mit Wasser oder süßer Milch gekocht wird, so giebt es eine sättigende, nahrhafte, den Leib offen haltende, den Magen nicht beschwerende und die Ausdünstung in etwa befördernde Speise. Die Isländer genießen

dieses Moos häufig als Nahrung. Will man den Thee davon trinken, so kann man allenfalls den ersten Aufguß, wenn er zu bitterlich ist, wegschütten.

§. 40.

Von den einheimischen Blumen, welche als Stellvertreter des Thees manchmal gebraucht werden, sind folgende die vornehmsten:

1) Die Blumen des Holunder- oder Fliederbaums, Sambucus nigra L. Diese bekannten Blumen haben einen starken, nicht unangenehmen, flüchtigen Geruch und aromatischen, etwas bitterlichen und schleimigen Geschmack. Sie erquicken, erweichen, zertheilen, reitzen gelinde, befördern ohne Hitze zu erregen die Ausdünstung und sind schmerzstillend. Man trinkt sie oft als Thee, besonders um Schweiß zu erwecken, in Verkältungskrankheiten, Hautausschlägen und Flüssen; auch im Husten, um den Auswurf zu befördern und die Brust zu stärken. Vermöge ihrer reitzenden und auflösenden Kraft, lösen sie die Stockungen in den Eingeweiden und treiben den Urin. Bei zarten Naturen erregen sie auch wohl ein Laxiren. Den Säugenden vermehren sie die Milch, besonders wenn die noch frischen Blumen mit heisser Milch angesetzt getrunken werden. Dem Wein, Bier und Essig geben sie im kalten Aufguß einen angenehmen etwas biesamartigen Geschmack. Will

man sie als Thee ansetzen, so müssen vorher die dicken grünen Stengel ausgelesen und abgepflückt werden, weil diese einen widerlichen Geschmack haben und Erbrechen erregen könnten. Man muß ihn nicht zu stark ansetzen, noch zu häufig auf einmal trinken, weil sonst der Kopf davon etwas eingenommen und Schwindel erregt wird.

2) Chamillen, Matricaria chamomilla L. Diese heilsamen Blumen haben einen starken balsamischen Geruch und bitterlichen Geschmack. Sie erweichen, zertheilen und lösen die stockenden Säfte; schon Galenus gebrauchte sie als ein trefliches Mittel in Verstopfungen der Eingeweide. Sie treiben die Blähungen, lindern die Krämpfe, sind schmerzstillend, nervenstärkend und der Fäulniß widerstehend. Man braucht ihren Aufguß besonders in Windkoliken, Magenkrämpfen, Bauchweh bei der Ruhr und vornehmlich bei Kindbetterinnen, um das Geblüt nach der Geburt auszuführen und die Nachwehen zu lindern. Auch in kalten Fiebern ersetzt das Pulver der trocknen Chamillen oft sehr gut die Stelle der theuern Chinarinde. Schon der Araber Avicenna gab sie in Wechselfiebern und Boerhave hielt sie für eben so gut und gewiß als die China. Hoffmann, Heister und andere Aerzte, fanden sie sogar da würksam, wo die China fürs Fieber nichts half. Der ehemals berühmte

Lehrer der Arzneikunst und Dichter Triller *) hält den Ehrenpreis, die Melisse und die Chamillen vorzüglich hoch und zieht solche dem Thee vor, indem er singt:

Vom Thee macht man ein großes Wesen,
Wie wir in vielen Schriften lesen;
Ja, Bontekoe heißt gar den Thee
Die beste, größte Panacee;
Jedoch die Wahrheit zu bekennen,
So ist dies Urtheil ohne Grund,
Und mehr ein Vorurtheil zu nennen;
Nicht allen ist dies Kraut gesund.

Denn Thee, in Ubermaaß genossen,
Macht träge, schläfrig und verdrossen,
Schwächt, und greift so den Magen an,
Daß er nicht leicht verdauen kann:
Wirkt auch zu stark auf Blas und Nieren;
Doch wider Schärfe, Gicht und Stein,
Will ihm ein würdig Lob gebühren,
Das soll auch hier bestätigt seyn.

Sonst läßt sich auch manch Uebel stillen,
Durch Ehrenpreis, Meliß, **Chamillen**,
Nebst andern guten Kräutern mehr,
Auch ohne Thee, von China her:
Sie wachsen frey vor unsern Füßen;
Umsonst, und ohne Müh' und Geld,
Kann man sie frisch und grün genießen,
Da man den Thee nur dürr erhält.

---

*) S. dessen diätetische Lebensregeln.

5) Maßlieben, Gänseblümchen, Marienblümchen, Bellis perennis L. Diese artigen überall häufig wild wachsenden, sehr bekannten Blumen sind fast geruchlos, haben aber einen gelinden, reitzenden, etwas scharfen Geschmack. Man hat ihnen schon seit langer Zeit eine zertheilende und bruststärkende Eigenschaft zugeschrieben und sie als ein Heilmittel in anfangenden Lungensuchten, im Keichhusten, in Brustwunden und innerlichen Blutstockungen, besonders in Brustübeln, welche von kaltem Trinken entstanden sind, gebraucht. Sie sind übrigens eines der unschuldigsten und sanftesten Theesurrogate, welches niemals schadet, aber wohl durch seine gelinde zertheilende und stärkende Würkung nutzet. Eben dieses gilt von dem Kraute dieser Blumen.

4) Ringelblumen, Goldblumen, Calendula offic. L. Diese Blumen haben einen etwas narkotischen, nicht unangenehmen flüchtigen Geruch und etwas säuerlichen Geschmack, besonders wenn sie frisch sind. Sie besitzen eine gelinde reitzende, stärkende, eröffnende und schweißtreibende Kraft; weswegen sie in Ausschlagsfiebern, Lähmungen, schweren Geburten und wo sonst Reitz nöthig ist, von einigen Aerzten empfohlen werden. Ihr Aufguß giebt eine hochgelbe Farbe.

5) Mauerviolen, gelbe Violen, Cheiranthus cheiri L. Sie haben einen angenehmen er-

quickenden Geruch, welcher aber nach dem Trocknen verschwindet, dabei einen gewürzhaften bittern Geschmack und gehören unter die stärkenden, nervenreizenden, auflösenden und eröfnenden Mittel. Man rühmt sie besonders in katarrhalischen Uebeln und Kopfschmerzen, welche von Flüssen herrühren. Ihr Aufguß hat eine gelbe Farbe.

6) Märzviolen, blaue Veilchen, Viola odorata L. Der Geruch ist, wie jeder weiß, lieblich; der Geschmack gelinde reitzend und etwas schleimig. Sie erweichen und führen gelinde ab. Man schrieb ihnen ehemals eine herzstärkende Kraft zu, rühmte sie auch in Kopfschwäche, Husten und andern Brustübeln, wie auch in Urinbeschwerden. Sowohl die Blumen als auch das Kraut geben ein unschuldiges Theegetränk ab.

Von den Schlüsselblumen, Rosen, Linden- und Schlehenblumen ist schon oben gehandelt. Ich füge nur noch die Bemerkung hinzu, daß alle stark riechende und schmeckende Blumen, wenn man sie auch nicht für sich allein als Thee trinken will, doch solche eben so wie die vorher benannten starkriechenden, gewürzhaften und hitzigen Kräuter, als reitzende und angenehme Zuthaten bei andern Theesurrogaten gebraucht werden können, um Geruch, Geschmack und Farbe derselben zu erhöhen.

§. 41.

Es sind übrigens die §. 38 erwähnten Kräuter, deren Zahl noch leicht hätte vermehrt werden können, so wie verschiedene der schon angeführten sich gegenwärtig im Gebrauch würklich befindenden Theesurrogate, durchgehends kräftiger und in Rücksicht auf die individuelle Gesundheit weit besser als der gewöhnliche Thee, obgleich der Geschmack derselben, so lange man nicht daran gewohnt ist, weniger angenehm befunden werden könnte. Diese Kräuter werden, wie mir däucht, von unsern heutigen Gesundheitslehrern nicht mehr ganz so geschätzt, wie sie es wohl verdienen. Von dem ehemaligen berühmten und gelehrten Duisburgischen Lehrer und Arzt Leidenfrost ist es bekannt, wie ausserordentlich glücklich derselbe in Heilung der Krankheiten, besonders der chronischen, war. Er bediente sich dazu, wie ich als sein mehrjähriger Zuhörer und nachher bis zu seinem Tode genauester Freund, sicher weiß, meistentheils der gedachten Kräuter, welche er seine Herbas theiformes nannte, so wie auch der frischen Kräutersäfte, worüber er eine herrliche Dissertation *) nachließ, und empfahl solche seinen Schülern als würksame Mittel. Daß die älteren griechischen und römischen Aerzte, welche wenigstens kei-

*) Exercitatio academica de succis herbarum recentium. Duisb. 1751.

ne chymischen Arzneien kannten, ihre Heilkuren größtentheils mit Kräutern verrichteten, ist bekannt. Auch manche alte und neue deutsche Aerzte lassen der Wirkung der Kräuter Gerechtigkeit wiederfahren und geben denselbigen in Rücksicht auf diätetischen und sonstigen Gebrauch, den Vorzug vor dem rechten Thee. Unter andern gab Joh. Henr. Cohausen ein Buch heraus unter dem Titel: Neothea, oder neuangerichtete medizinische Theetafel*), worin lauter, fast durchgehends gute Formeln, von meist inländischen Kräutertheen, beinahe gegen alle Krankheiten enthalten sind.

§. 42.

Es ist indessen von den Kräutern, welche man als Stellvertreter des Thee's gebrauchen will, anzumerken:

1) Daß sie zwar zur rechten Zeit, ehe sie im Saamen kommen, gesammelt und vom Staub, von Gewürmen und andern Unreinigkeiten gesäubert werden müssen.

2) Daß man die eingesammelten Kräuter schnell und luftig trockne, auch sie hernach an einem trocknen Orte verschlossen aufbewahre, auch dafür sorge, daß sie keine andere übelriechende oder ihren Geschmack verderbende Dinge in der Nähe haben.

---

*) Osnabrück 1718.

3) Daß man den Theetrank von ihnen nicht zu stark ansetze, weil sie sonst widerlich schmecken und Uebelkeiten erregen können. Ein Umstand, welcher ebenfalls bei dem sinesischen und japanesischen Thee statt findet.

4) Soll der einheimische Theetrank bloß diätetisch seyn, so muß man ihn nicht zu oft und zu häufig trinken, es entstehen sonst davon eben die Folgen, welche von jedem zu häufigen warmen Trinken zu erwarten sind. (§. 3.) Nur wenn ein krankhafter Zustand vieles warme Trinken als ein Heilmittel erfordert, ist solches nützlich.

5) Man kann als Theesurrogat solche Kräuter von den obenbenannten wählen, welche allenfalls dem individuellen gegenwärtigen Gesundheitszustande angemessen sind, z. B. in Brustschwäche: Ehrenpreis Huflattich u. s. w.: in Magenschwäche, Melisse, Krausemünze u. s. w.

6) Man kann, wenn man will, aus mehreren in ihrer Wirkung zusammenpassenden Kräutern, einen zusammengesetzten Thee machen, obgleich das Einfache, so wie fast in allen Dingen, also auch hier, das Beste bleibt.

§. 43.

Noch von andern einheimischen gewürzhaften Vegetabilien lassen sich Aufgüsse bereiten, welche als Erquickungsmittel statt des rechten Thee's dienen, z. B.

Anissaamen, Fenchelsaamen, Kümmel, Koriander, Dill, Nägleinwurzel. Diese stärken zugleich den Magen.

Wachholderbeeren und Holunderbeeren. Diese treiben zugleich den Urin und Schweiß.

Zerschnittenes Süßholz, Feigen, Rosinen und Korinthen. Sie dienen für die Brust und halten den Leib offen.

Zitronenschalen, sowohl frische als getrocknete. Ihr Aufguß wird besonders von einigen gepriesen. Es ist ein angenehmes, erquickendes und nervenstärkendes Getränk, welches auch die Ausdünstung befördert und vorzüglich im Schnupfen, Husten und andern von Erkältung entstandenen Krankheiten dienet. Der berühmte Krüger *) zieht ihn mit Recht dem ächten Theetranke vor. Er räth, von einer frischen Zitrone die Schale sauber und dünne abzuschälen, sie mit einem scharfen Messer ein wenig aufzuritzen, darauf siedend Wasser zu schütten und solches einige Zeit heiß ziehen zu lassen, damit sich das in der Schale befindliche gelbe Oel mit dem Wasser vermische und diesem die Annehmlichkeit mittheile.

Von Pomeranzenschalen läßt sich ein ähnlicher, aber nicht völlig so lieblicher Thee machen.

---

*) S. dessen Gedanken vom Thee, Kaffee, Taback rc.

Die Schalen von Borstorfer- oder andern sauern Aepfeln, welche jedoch nicht gar zu dünne abgeschält seyn müssen, geben, so wie die zerschnittenen Aepfel selbst, ebenfalls einen nicht unangenehmen Thee, welcher sogar im Fieber für den Durst kalt oder warm getrunken werden kann.

Auch der Aufguß auf zerstoßene trockne sauere Kirschen giebt ein liebliches Getränk.

Reiner einigemal ausgewaschener, roher Hafer, wenn er mit siedendem Wasser angesetzt wird und eine Zeitlang ziehet, giebt ein angenehmes, etwas reitzendes, nährendes, gesundes, Ausdünstung und Urin beförderndes, den Schleim zertheilendes und durststillendes warmes Getränk, welches man mit etwas Zitronenschalen noch angenehmer machen kann.

Zückert lehrt*) einen Würz- oder Malztrank, durch Aufguß eines Maaßes kochenden Wassers auf 3 bis 4 Löffel voll des zarten Pulvers aus Luftmalz bereiten. Der Trank hat eine blasse Farbe, schmeckt angenehm-süßlich, beschwert den Magen gar nicht und hat eine gelinde nährende, blutreinigende und eröfnende Eigenschaft. Die Engländer bedienen vorzüglich sich des Malztranks, sowohl auf den Schiffen, als dem festen Lande, als ein Präservativ- und Heil-

*) S. medizinisches Tischbuch Nro. 82.

mittel, besonders gegen den Skorbut, um sich fressende Geschwüre und Ausschläge der Haut.

Der Aufguß des siedenden Wassers auf Schwarzbrod, giebt ebenfalls ein erquickendes, nahrhaftes, wohlschmeckendes und gesundes Getränk. Es wäre zu wünschen, daß man sich desselben nur immer statt des Thees bedienen möchte, weil es sich vor allen andern als ein diätetisches Getränk auszeichnet.

Bittere Mandeln werden zwar von einigen als ein Theegetränk vorgeschlagen, besonders um den Magen zu stärken und den Urin zu befördern, imgleichen gegen die Würme; allein der Gebrauch derselben ist nicht ganz unschuldig, weil sie eine offenbare Schärfe haben, welche für manche Thiere tödlich ist. Sicherer ist es also, dieses Surrogat des Thees zu vermeiden, da ohnehin derselben genug schon bekannt sind.

§. 44.

Jetzt will ich noch ein Theesurrogat angeben, welches als ein solches noch nicht bekannt ist und woran bisher niemand gedacht hat. Es hat keine der schädlichen Eigenschaften des sinesischen und japanesischen Thees, auch nicht die stark wirkenden Kräfte der bisher gebräuchlichen stellvertretenden Theekräuter, die immer noch zu medizinisch für ein tägliches Getränk sind und folglich nicht für jede Natur dienen. Das

es gut, ja besser als mancher ächter Thee schmecke, ist gewiß, und die Erfahrung wird es bestätigen, wenn man nur vorurtheilsfrei seinen Gebrauch versuchen will. Es löset gelinde den Schleim, ist gelinde harntreibend, befördert so gut, wie anderer Thee, die Ausdünstung, beleidigt den Magen nicht so sehr, wie ein anderes warmes Getränke und kann von Jedem und zu allen Zeiten, warm oder kalt, mit oder ohne Milch und Zucker, getrunken werden. Der Aufguß erhält sich mehrere Tage lang schmackhaft und unterscheidet sich in nichts an Farbe vom ächten Thee. Sein Geruch ist flüchtig und nicht unangenehm. Auch stark angesetzt schmeckt er nicht so widrig, wie zu stark angesetzter gewöhnlicher Thee, hat auch nicht den eigentlichen Kräutergeschmack anderer Theekräuter. Ich trinke ihn schon seit einiger Zeit mit Wohlbehagen und nun ich ihn gewohnt bin, lieber wie ächten Thee. Er bekommt mir auch gut und mehrere Theekenner, denen ich ihn schmecken ließ, geben ihm Beifall; einige hielten ihn gar für sinesischen Thee. Und, was das Beste ist: dieses Surrogat ist dabei so einfach, so äusserst wohlfeil und auf der ganzen Gotteserde, seit dem dritten Schöpfungstage, so allgemein verbreitet, daß es auch der allerärmste Mensch zu jeder Zeit, fast ganz umsonst und ohne Mühe haben kann, wenn er ja Thee trinken will. Es ist das Heu, oder getrocknete Gras. Daß sein Gebrauch noch von keinem ver-

sucht oder angepriesen ist, daran ist wohl am meisten seine Wohlfeilheit und Allgemeinheit schuld. Denn was zu wohlfeil und zu leicht zu haben ist, wird gewöhnlich nicht gebraucht, und was die Natur zu unsern Füßen und vor unsere Augen gelegt hat, wird verachtet und nur auf dasjenige einen Werth gesetzt, was mit Mühe und Kosten erlangt wird. Dies gehört unter die moralischen Geburtsfehler der Menschen, welche schwerlich zu heben sind. Würde uns das Heu weit aus der Fremde in Büchsen oder Kisten zugesandt und wüchse bei uns kein Gras, so würde man den Heuthee vielleicht theuer bezahlen; dagegen, wenn die eigentliche Theepflanze hier einheimisch wäre, so würde vielleicht niemand ihre Blätter trinken, oder sie gegen das Heu gerne vertauschen, wie es die Sinesen gegen unsere Salbey thun.

§. 45.

Wundern muß man sich indessen, daß man das Heu noch nicht als einen Stellvertreter des Thees benutzt hat. Ja, man hat es sogar als Arznei eigentlich nie gebraucht, da doch der starke, liebliche, flüchtige, aromatische Geruch, welcher sogar den Kopf einnimmt, wenn man lange sich mit frischem Heu beschäftigt oder darauf schläft, darauf hindeuten muß, daß es nicht verächtliche Kräfte besitze. Höchstens hat man den Heusamen, oder die aus dem dürren Grase

ausfallende Blumen, Fruchtdecken und Saamenkörner zu Bähungen, Bädern und Fußbädern, in Lähmungen, Flüssen und Entkräftungen als Heilmittel gebraucht. Eine langjährige Erfahrung hat mir den großen Nutzen bewiesen, welchen die Bäder des ganzen Körpers, die aus mit Wasser abgesottenem Heu bereitet werden, in Nervenschwäche, Steifigkeit der Glieder, Lähmungen und Gichtflüssen, so auffallend bezeigen, und ich weiß manche Beispiele, wo die simpelen Heubäder ungleich mehr als Mineralbäder geleistet haben. Daß man das Heu innerlich in Krankheiten gebraucht habe, davon ist nichts bekannt. Aber der ausgepreßte Saft von frischem Grase, ist von einigen großen Aerzten in neuern Zeiten als ein auflösendes Heilungsmittel in verstopften Eingeweiden, besonders der Leber und Nieren gerühmt und hat sicherlich eben die gute Würkung, welche die Säfte anderer grünen Kräuter haben *). Der berühmte von Swieten **) versichert, einen armen Menschen von einer hartnäckigen Gelbsucht, durch einen anhaltenden häufigen Gebrauch des Absuds vom frischem Grase, völlig geheilt zu haben. Der Saft der ganzen Graspflanze wird auch von einigen im Blutspeien, so wie

*) S. Leidenfrost. diss. de succis herbar. rec. §. 30.

**) S. dessen Erläuter. der Boerhav. Lehrsätze von Erkänntniß u. Heilung der Krankheiten. §. 950.

der Saft der bloßen Blätter, gegen Verstopfung der Eingeweide gerühmt *). Die Wurzel des Quecken- oder Hundsgrases, Gramen caninum, Triticum repens L. ist auch längst als Arzneimittel bekannt und ihr frisch ausgepreßter Saft, so wie ihr Absud, wird auch von neuern Aerzten als ein linderndes, blutversüßendes, auflösendes, Harn- und Stein-treibendes, und brustbesänftigendes Mittel, so wie auch gegen Gicht und die Würme der Kinder gelobt. Sie wird auch unter die Kräutertheen gemengt. Man hat sogar in den Apotheken davon einen sogenannten Extrakt, imgleichen ein, obgleich unkräftiges destillirtes Wasser. Diese Wurzel schmeckt etwas schleimig süß und ist schon oftmals in Hungersnoth als Nahrungsmittel unter Brod gebacken worden. In Frankreich kommt sie unter dem Namen Chien dent fast in alle Gesundheitsptisanen. Auch ist die Wurzel einer andern Grasart, nemlich des Sandriedgrases oder der Sandegge, Carex arenaria L. in neuern Zeiten, als ein herrliches, nicht erhitzendes, blutreinigendes, Schweiß- und Harn-treibendes Heilmittel in Gebrauch gekommen. Sie besitzt gelinde gummöse und bittere Bestandtheile und hat frischgegraben einen süßlichen balsamischen Geschmack und

*) S. Hermanni cynosur mat. med. curante Boecl. T. I.

harzähnlichen Geruch. In den Preußischen Lazarethen ist sie schon seit mehrern Jahren statt der theuern Sassaparille als Surrogat eingeführt *), und man gebraucht davon sowohl den Absud als den Extrakt. Noch zwei andere Riedgraswurzeln, nemlich von der Carex disticha L. und Carex hirta L. hat man für gleichwürkend mit jener angenommen **). Das Binzengras, Gramen juncago trichlochin L. wird auch als ein eröfnendes urintreibendes Mittel von einigen gerühmt, es stopft aber den Leib ***). Als ein Mittel gegen die Strangurie, wurde das Gramen nodosum, welches eine Varietät des Wiesenhafers oder Raygrases ist ****), in Wein oder Wasser abgekocht, schon von einem Arzte des vierten oder fünften Jahrhunderts, Marcellus genannt, gelobt *****). Der Saame des Wiesengrases, Gramen pratense spica arundinacea Jo. Bauhini, wurde gleichfalls im Trank gegen Verstopfungen der Eingeweide und den Stein angewandt ******). Ausser diesen benannten sind fast kei-

*) S. Lösekens Mat. med.

**) S. Hahnemanns Apothekerlexikon.

***) S. Boecleri Cont. II. mat. med.

****) S. Schrebers Beschreibung der Gräser. Seite 23.

*****) S. Boecler. l. c.

******) S. Boecler. l. c.

ne Beispiele bekannt, daß die Graskräuter als Arzneimittel bei Menschenkrankheiten gebraucht wären, indessen beweisen sie doch, daß das Gras an und für sich kein der Gesundheit schädliches Kraut sey, obgleich man dasselbige frisch und trocken bisher allein dem Vieh größtentheils zur Nahrung überließ und nur in der äussersten Hungersnoth das Heu aß, wie z. B. zur Zeit der Belagerung Jerusalems durch Titus, nach dem Berichte des Josephus geschah. Daß die Saamen der Getreidearten, welche eigentlich unter das Geschlecht der Gräser gehören, zu Brod- und Mehlspeisen als Nahrungsmittel dienen und mehr für die Menschen, als fürs Vieh ein Bedürfniß sind, versteht sich von selbst.

§. 46.

Das Heu, welches man als einen Stellvertreter des Thees gebrauchen will, muß zu rechter Zeit gemähet, wohl getrocknet, nicht verregnet, schön grün, nicht überjährig und am wenigsten faulicht oder mufficht, sondern von gutem, lieblichen, etwas betäubenden Geruche seyn. Alle und jede zwischen dem Heu oder getrocknetem Grase befindliche andere Pflanzen und Kräuter müssen sorgfältig ausgelesen werden; denn sonst bekommt davon der Aufguß einen fremden Geschmack; er kann auch wegen einiger zwischen dem Grase wachsenden scharfen und giftigen Pflanzen, der

Gesundheit nachtheilig werden. Man würde wohl thun, wenn man das zum Theetranke bestimmte Gras, schon ehe es zu Heu getrocknet wird, von den fremden Kräutern reinigte; das Auflesen derselben geschieht dann leichter und das Heu bekommt alsdann gar keinen fremden Geruch noch Geschmack. Auch wäre es rathsam dieses zum Thee bestimmte Gras mit mehr Vorsicht besonders zu trocknen und von dem übrigen Heugrase abzusondern, da man dann mehr Aufmerksamkeit darauf wenden kann. Das auf solche Weise bereitete Theeheu kann man in einem warmen Zimmer vollends ganz austrocknen und es alsdann in Kisten oder dichten Säcken vor der Luft an einem nicht feuchten Orte aufbewahren, damit seine Kraft nicht verdunste, jedoch schadet es nicht, dasselbe zuweilen ein wenig zu lüften. Man kann es auch fest zusammen drehen und Rollen daraus machen, wie man beim Taback verfährt, und davon nach Belieben etwas abschneiden, wenn man seinen Thee trinken will.

§. 47.

Unter den sehr vielen Grasarten giebt es keine bisher bekannte giftige; ausgenommen ein Paar, welche jedoch nur auf kurze Zeit einige schädliche, obgleich eben nicht tödliche Würkungen äussern. Nemlich

1) Der Schwindellulch, Taumellolch, Schwindelhafer, Sommertrespe, Som-

merdort, Lolium temulentum L. *). Er ist häufig nach anhaltendem Regen unter Gerste, Hafer und Lein anzutreffen. Bei Menschen und Thieren äussert er den Kopf stark angreifende Kräfte, sowohl im Brod, Bier und Branntwein, als auch im Futter. Man kann ihn leicht auflesen, wenn er sich etwa zwischen dem Grase oder Heu befindet, allwo er doch selten, aber desto mehr unter dem Sommergetraide anzutreffen ist, wo ihn jeder Landmann als ein verhaßtes Unkraut leicht kennet. Seine Halme erreichen eine Höhe von zwei Schuhen und sind mit verschiedenen Gelenken versehen. Die Blätter sind glatt. Die Aehre ist nicht selten aus 18 kleinern Aehrchen zusammengesetzt, welche in einiger Entfernung von einander stehen. Jedes derselben hat ein Bälglein mit einer graden, selten mit gar keiner Granne, und 8 Blüthen an der äussern Spelze, woselbst meistentheils eine halbzöllige, zuweilen auch eine sehr kleine Granne sitzt *).

2) Roggentrespe, Twalch, Dort, Bromus secalinus L. **) Dieses Gras wächst vorzüglich unter dem Roggen als ein beschwerliches Unkraut. Der Halm erreicht oft eine Höhe von 3 Schuhen, ist

*) S. Schreber Beschreib. der Gräser. Einleitung Seite 23 und Linné Pflanzensystem T. 12. S. 29. Nürnberg 1785.

**) S. Linné l. cit. pag. 517.

***) S. Linné l. cit. pag. 414.

schlank, knotig und gestreift. Die Blätter sind einen viertel Zoll breit, auf der obern Seite haaricht und an beiden Seiten scharf. Die Rispe ist ziemlich weitläuftig, weil die Arme, deren zwar mehrere an einem Orte hervorkommen, gemeinlich nur ein Aehrchen tragen. Jedes von diesen Aehrchen enthält 4 bis 12 Blüthen, ist groß, dick, schwer, grün und glatt mit kurzen Grannen. Wenn der Saame unter das Brod gebacken wird, so giebt er demselben eine betäubende Kraft, auch die Hühner taumeln davon, wenn sie die Körner fressen. Bei dem gemeinen Manne herrscht der Wahn, daß in bösen Jahren der Roggen sich in diese Trespe verwandele. Da jeder Landmann diese schädliche Grasart genug kennt, so kann solche ebenfalls wie der Lolch, leichtlich aus demjenigen Heu, welches man als Thee gebrauchen will, ausgelesen und weggeworfen werden.

Man hat also nicht nöthig, in der Wahl der Gräser zum Heuthee, eben sehr besorgt und ängstlich zu seyn; denn ausser den beiden beschriebenen, sind sie sämtlich für die Gesundheit durchaus unschädlich. Indessen sind einige Grasarten angenehmer zu trinken, als andere. Selbst das Vieh frißt einige Arten lieber, als andere. Eigene Versuche, welche man anstellt, werden leicht jedem lehren, welche am besten als Thee schmecken. Jede Grasart und das Heu davon, welche das Vieh gerne frißt und vorzüglich liebt, kann

sonst als Thee dienen. Das Heu vom ersten Gras-schnitte ist auch dem vom zweiten Schnitte oder dem sogenannten Grummet vorzuziehen, weil jenes zarter und kräftiger ist.

§. 48.

Die vorzüglichsten, mir noch zur Zeit bekannten, Theegräser, welche bei uns wachsen, sind ausser den §. 45 angeführten, folgende:

Ruchgras, gelbes Ruchgras, wohlriechendes Gras, Anthoxanthum odoratum L. Es hat seinen Namen von seinem sehr lieblichen gewürzhaften Geruch. Sein Geschmack ist süßlicht und angenehm. Es ist saftig, nahrhaft und blätterreich. Jedes Vieh frißt es gern und es bekommt ihm wohl. Seine erdschleimige mit einem flüchtigen, salzigen und ölichten Theile verbundene Bestandtheile, geben seine erweichende und zertheilende Kraft zu erkennen, deswegen es in äusserlichen Geschwulsten nützlich ist. Es läßt sich daraus ein Spiritus, imgleichen ein starkes Wasser destilliren, welches den Geruch anderer abgezogener Wässer erhöhet. Auch die zu Pulver zeriebenen Blätter geben dem Schnupftaback einen angenehmen Geruch. Einige rühmen dieses Gras als ein Präservativ- und Heilungsmittel für die Pocken. Es vertritt gleichsam die Stelle eines Gewürzes unter den übrigen Futtergräsern und sein lieblicher Geruch

verbreitet sich durch das ganze Heu, wenn es nur in einiger Menge darunter ist. Ja der eigenthümliche angenehme Geruch des Heues ist diesem Ruchgrase fast allein zuzuschreiben *).

Wiesenlieschgras, Phleum pratense L. Es wächst in ganz Europa wild und wird vom Vieh, besonders von Pferden gern gefressen.

Wiesenfuchsschwanz, Alopecurus pratensis L. Der Geschmack ist schleimig, süßlich und angenehm, es wird deswegen vom Vieh geliebt und das Heu, worunter es sich viel befindet, ist desto besser. Sein Theeaufguß ist angenehm.

Ackerstrausgras, große Ackerschmiele, Agrostis spica venti, imgleichen das haarförmige Strausgras, Agrostis capillaris, geben beide ein gutes Heu.

Wasserschmiele, Aira aquatica. Es ist vorzüglich süß, locker und saftreich und giebt ein sehr gutes und dem Vieh angenehmes Heu.

Ueberhangendes Perlgras, Melica nutans L. Es ist blattreich und so schmackhaft, daß jedes Vieh dasselbe gern frißt.

Blaues Perlgras, Melica caerulea. Es ist diejenige schöne Grasart, deren Schmielen knoten-

---

*) Linné l. c. S. 58. u. s. w.

frei sind und zum Reinigen der verstopften Tabacks-pfeifen gebraucht werden. Das Vieh liebt es sehr.

Dreiblüthiges Rispengras, Poa trivialis; schmalblätterichtes Rispengras, Poa augustifolia und jähriges Rispengras, Poa annua, sind als ein schmackhaftes Viehfutter bekannt.

Gemeines Kammgras, Cynosurus cristatus L. Es findet sich häufig unter dem Heu, ja der ganze Graswuchs mancher Wiesen besteht bloß und allein daraus. Es ist nicht unangenehm.

Schaafschwingel, Festuca ovina L. Es wird von jedem Vieh, besonders von Schaafen gerne gefressen.

Wiesenschwingel, Festuca elatior L. Eines der besten und wohlschmeckendsten Futtergräser, welches zur Güte des Heues viel beiträgt.

Mannaschwingel, Festuca fluitans L. Ist blätterreich, weich, süß, nahrhaft und ein gutes Futtergras. Zuweilen wachsen, so wie von den beiden vorigen Schwingelgräsern, die Körner desselben häufig in Mutterkorn aus. Wenn man dieses findet, so muß man solches auslesen und wegwerfen.

Hoher Hafer, französisches Raygras, Avena elatior, theilt dem Heu eine besondere Güte mit, ist süß und eines der besten Futtergräser.

Goldhafer, Avena flavescens, kommt mit dem vorigen überein.

Wiesenhafer, Avena pratensis, ist auch ein gutes Futtergras.

Wolliges Pferdegras, Holcus lanatus L., hat weiche und saftige Blätter und seine Halme sind von gutem süßen Geschmack, wird vom Vieh gern gefressen und das Heu ist von vorzüglicher Güte.

§. 49.

Den Wohlgeruch und reizenden Geschmack des Heuthee's kann man verstärken, wenn man andere aromatische Kräuter, Blumen oder sonstige angenehm riechende Dinge dabei mischt. Denn es geht dem Heu wie dem sinesischen und japanesischen Thee, es nimmt leicht einen fremden Geruch und Geschmack an. Daß der Geruch und Geschmack des ächten Thee's manchmal durch Beimischung solcher gewürzhaften und wohlriechenden Sachen erkünstelt wird, ist mehr als wahrscheinlich (§. 14.), warum sollte man denn diesen Kunstgriff nicht auch bei dem Heuthee anwenden? Einen lieblichen Rosengeruch und Geschmack bekommt er, wenn man einige frische Rosen in Heu einwickelt und sie darin trocken werden läßt; er wird dadurch dem Theebuh ähnlich und die Kraft erhält sich lange, wenn nur das Heu gut verwahrt wird. Wenn man keine frischen Rosen hat, so kann man einige trockne Rosenblätter von Centifolien oder Purpurrosen mit dem Heu zugleich ansetzen. Ein solcher

Rosenheuthee ist unter allen Heutheen der lieblichste. Wer keine Gartenrosen hat, kann zur gehörigen Zeit, statt derselbigen, wilde Heck- oder Hanbuttenrosen sammeln und zwischen dem Heu trocken werden lassen, oder dieselben dem Heu beimischen; denn auch dieses schmeckt gut und kostet nichts als die geringe Mühe des Sammelns. Den Veilchengeruch giebt man dem Heuthee und macht ihn dadurch dem Thee compo ähnlich, wenn man einige Violenwurzeln oder Wurzeln von der sogenannten Florentinischen Schwerdtlilie, Iris Florintina, ins Heu legt, oder frische gelbe Violen darin trocknen läßt oder dem Heuthee beimischt, wovon er auch im letztern Fall eine höhere Farbe bekommt und sehr angenehm und erquickend wird. Auch die riechende Reseda theilt dem Heu einen angenehmen Veilchengeruch mit. Ebenso kann man durch frische Lindenblumen, Lavendel, Rosmarin, Basilie, Isop, Thimian und dergleichen wohlriechende gewürzhafte Kräuter, den Heuthee gleichsam veredeln, (Conf. §. 38.) Ein paar Tropfen von den destillirten Oelen solcher Kräuter oder anderer Gewürze machen, wenn man will, den Heuthee ebenfalls kräftiger, dieses ist aber für manchen zu kostbar. Wenn man frische Zitronen eine Zeitlang in Heu packt, so nimmt dieses gleichfalls davon einen lieblichen Geruch und Geschmack an. Selbst Aepfel und Pflaumen in Heu gelegt, geben ihm einen nicht unangenehmen Geruch

und Geschmack. Auch der Hopfen thut solches, wenn man ihn entweder in Heu wickelt, oder einen halben oder ganzen, reifen, frischen oder trocknen Hopfenkopf jedesmal dem angesetzten Heuthee beithut; der Thee wird davon etwas bitterlich und reitzender.

§. 50.

Um einen guten Heuthee zu machen, nimmt man von dem gut getrockneten und nicht verdorbenen, allenfalls auch auf vorbeschriebene Art veredelten Heu, nur eine kleine halbe Handvoll, gießet in einem Theetopfe etwa ein halbes Maaß siedend heißes Wasser darauf, deckt den Topf zu und läßt den Aufguß so lange ziehen, bis die Brühe eine hellgelbe oder ins grünliche fallende Farbe hat. Man trinkt ihn alsdann wie andern Thee, oder mit Milch und Zucker. Man kann mehr als einmal siedendes Wasser aufschütten, ja man wird finden, daß der zweite Aufguß den ersten an Annehmlichkeit übertrift, auch fast nicht den mindesten Heugeruch mehr hat. Selbst kalt kann man ihn für den Durst trinken und er schmeckt gut; er schadet auch keinem Kranken. Zu viel Heu muß nicht genommen werden, wenn man ein Theegetränk davon machen will, denn sonst wird er unangenehm, so wie jeder zu stark angesetzter Thee.

§. 51.

Ich schließe mit der Bemerkung, daß von dem Heuthee eben dasjenige gelte, was von jedem warmen Getränke gesagt ist, nemlich, daß das übermäßige Trinken der Gesundheit nachtheilig sey, und ich empfehle mein wohlfeiles Theesurrogat vor wie nach nur denjenigen zum Gebrauch, welche schlechterdings an das warme Theetrinken gewohnt sind, oder damit eine temporelle Erquickung sich verschaffen wollen, ohne dabei einen besondern Heilzweck zu beäugen.

Bey den Verlegern dieses sind ebenfalls erschienen:

Kortum, D. Karl Arnold, vertheidiget die Alchymie gegen die Einwürfe neuer Schriftsteller, besonders des Herrn Wiegleb, gr. 8. 89. 20 Ggr.

— giebt von dem Nutzen und von der Bereitung der Rumfordschen Suppe ausführlichere Nachricht, 8. 1802. 3 Ggr.

— Einfälle in frohen jugendlichen Stunden im Kreise seiner Freunde, vom Verf. der Jobsiade, 8. 1802. 6 Ggr.

— noch ein Paar Worte über Alchymie und Wiegleb, oder erster Anhang der Vertheidigung der Alchymie wider die Einwürfe der neuesten Gegner, gr. 8. 91. 5 Ggr.

— vom Urin, als einem Zeichen in Krankheiten, und von den Kunstgriffen der Harnärzte, wenn sie daraus die Krankheiten sagen. Eine Schrift fürs Volk, auch jungen Aerzten nützlich, 8. 93. 8 Ggr.

Leidenfrost, Dr. J. G., confessio, quid putet per experientiam didicisse de mente humana, 8. 93. 18 Ggr.

— — Opuscula physico-chemica et medica, antehac seorsim edita, nunc post ejus obitum collecta. T. I—IV. 8. 4 Rthlr.

— — Bekenntniß seiner Erfahrungen, die er über den menschlichen Geist gemacht zu haben vermeint, aus dem Lateinischen. 8. 94. 16 Ggr.

Müller, Dr. P. C., Abhandlung über das schleichende Nervenfieber für angehende Aerzte. 8. 1808. 8 Ggr.

Busch, J. J., Untersuchungen über die Natur und Behandlung der Lungenschwindsucht. Aus dem Franz. 1805. 12 Ggr.

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Kortum, Carl Arnold,

Der Thee und seine Stellvertreter

Duisburg [u.a.] 1811

Regensburg, Staatliche Bibliothek -- 999/Philos.3993
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11112066-7